

Bookweiten-Janhinnerk Emsländer Buchweizenpfannkuchen

Zutaten

500 g Buchweizenmehl
¾ l kalter Milchkaffee
4 Eier
Salz
Schmalz
Speck

Zubereitung

Aus dem Buchweizenmehl, dem Milchkaffee, den Eiern und dem Salz einen dickflüssigen Teig anrühren und zum Quellen 5 Stunden beiseite stellen.

Nach dem Ausquellen Schmalz in eine Pfanne geben und darin dünne Speckstreifen ausbraten. Auf die Speckstreifen dann eine Kelle Buchweizenpfannkuchenteig geben und auf beiden Seiten braun ausbacken. Dazu frischen Apfelbrei und Schmalzbrot servieren.



Für das Quellen des Teigs sind
5 Stunden einzuplanen.