

Rezept

Gefüllte Buchweizenpfannkuchen

Ein Rezept von Gefüllte Buchweizenpfannkuchen, am 20.04.2024

Zutaten

70 g Buchweizenmehl	70 g Weizenmehl (Type 405)
Salz	2 Eier
220 ml Milch	1 EL zerlassene Butter
Öl zum Backen	200 g altbackenes Weißbrot
1/8 l Milch	250 g Sahne
1 Bund Borretsch	300 g mittelalter Hartkäse (z. B. Casera oder Fontina)
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	30 g Butter zum Belegen und Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Die beiden Mehlsorten mit 1 TL Salz mischen. Eier und Milch mit der zerlassenen Butter nach und nach unterrühren. Den Teig etwa 30 Min. quellen lassen. Inzwischen für die Füllung das Brot würfeln und mit Milch und Sahne begießen.
2. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. 1 Schöpfer Teig in die Pfanne geben, durch Schwenken verteilen und bei mittlerer Hitze backen, bis der Teig fest ist. Wenden und kurz weiterbacken, dann auf einem Teller beiseitelegen. Auf diese Weise aus dem Teig weitere Pfannkuchen backen.
3. Für die Füllung den Borretsch waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Den Käse entrinden, würfeln und mit dem Brot samt der Einweichflüssigkeit in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Den Borretsch untermischen und die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Pfannkuchen mit der Brot-Käse-Masse bestreichen, locker aufrollen und schräg in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der offenen Seite nach oben dachziegelartig in die Form geben. Die Butter in Flöckchen schneiden und auf der Oberfläche verteilen. Die Pfannkuchen im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, bis sie leicht braun sind.