

Rezept

Buchweizen-Pfannkuchen mit Apfelmus

Ein Rezept von Buchweizen-Pfannkuchen mit Apfelmus, am 25.04.2024

Zutaten

350 ml Milch	250 g Buchweizenmehl
Salz	Pfeffer
800 g Äpfel (Elstar)	2 EL Rosinen
2 EL Zitronensaft	50 g Zucker
2 Eier	6 EL Öl
125 g Frühstücksspeck	4 EL Preiselbeeren (Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

Zubereitung

1. Milch erwärmen. Mehl mit der Milch verrühren, leicht salzen und pfeffern. 30 Min. quellen lassen.

2. Äpfel schälen, vierteln, putzen, würfeln und mit Rosinen, Zitronensaft und Zucker langsam erhitzen und zugedeckt 15 Min. köcheln lassen, bis die Apfelstücke zerfallen. Abkühlen lassen.

3. Backofen auf 75° anheizen. Eier unter den Teig rühren.

4. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. 2 Speckscheiben kurz anbraten, etwas Teig darüber gießen und bei mittlerer Hitze etwa 4 Min. braten, wenden und auf der anderen Seite 3-4 Min. braten. Pfannkuchen im Ofen warm halten, restlichen Teig ebenso verarbeiten. Pfannkuchen mit Apfelmus und Preiselbeeren servieren.