

Buchweizenmehl-Pfannkuchen mit Apfel

Leckere Buchweizenmehl-Pfannkuchen mit Apfel - Genau richtig zur Apfelsaison mit viel Regionalität



 Teile auf Facebook



VORBEREITUNGSZEIT
20 Min.

ZUBEREITUNGSZEIT
10 Min.

GESAMTZEIT
30 Min.



GERICHT
Beilage, Frühstück, Kuchen,
Nachspeise

KÜCHE
Amerikanisch, Deutsch,
International



PORTIONEN
5 Pfannkuchen

KOCHUTENSILIEN

- 1 Küchenreibe
- 1 Schüssel zum Teig anrühren
- 1 Pfanne (idealerweise beschichtet oder Guß)

ZUTATEN

- 150 g Bio-Vollkorn-Buchweizenmehl
- 100 g Bio-Dinkelmehl (Type 630)
- 300 ml Milch oder für die Laktostefreie Variante Pflanzendrink (Soja, Mandel, Hafer ..)
- 2 Stück Bio-Eier (Größe M)
- 1 Stück Großer Bio-Apfel
- 1 TL Gemahlenen Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Etwas Bio-Olivenöl zum Ausbacken
- Etwas Puderzucker zum bestreuen
- Optional: Apfelkompott, Ahornsirup, Joghurt

ANLEITUNGEN

1. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen.
2. Apfel reiben und dann Milch, Eier und den geriebenen Apfel zu den trockenen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.
4. In einer beschichteter oder Gußpfanne etwas Olivenöl erhitzen und kleine Pfannkuchen bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.
5. Auf Küchekrepp abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen und nach Wunsch mit Apfelkompott, Joghurt oder Ahornsirup servieren. Guten Appetit!



KEYWORD

Backen, Buchweizen, Pfannkuchen



Hast du das Rezept probiert?

Lass uns wissen wie es war