

## Die Papenburger Spezialität zum Nachbacken: Buchweizenpfannkuchen

### Buchweizenpfannkuchen I

Zutaten für 4 Portionen:

150 g feines Buchweizenmehl  
 50 g Weizen-Vollkornmehl  
 400 ml Milch  
 1/2 Pkt. Trockenhefe  
 1 TL Meersalz  
 1 Ei

Das Mehl mit der Milch und der Hefe vermischen, ca. 30 Min. gehen lassen, dann Salz und Ei einrühren und dünne Pfannkuchen backen!

Es gibt auch eine süße Variante: siehe Buchweizenpfannkuchen II.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel

### Buchweizenpfannkuchen II

Zutaten für 4 Portionen:

200 g feines Buchweizenmehl  
 1 TL Trockenhefe  
 150 ml lauwarme Milch  
 4 EL Sahne, flüssig  
 3 Eier, getrennt  
 Meersalz  
 2 EL Honig  
 etwas Mark der Vanilleschote  
 2 EL Mandelstifte  
 etwas Kokosfett zum Braten  
 Obst oder Kompott nach Geschmack und Jahreszeit

Das Mehl mit der Hefe vermischen und mit Milch, Sahne und Eigelb verrühren. Ca. 40 Min. gehen lassen.

Salz, Honig, Vanille und Mandelstifte zugeben und das steif geschlagene Eiweiß locker unterheben. Nacheinander kleine, dünne Pfannkuchen im heißen Kokosfett braten.

Mit Obst oder Kompott servieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel

### REISEPLANER

Mit Ihrem persönlichen Reiseplaner finden Sie Ihre Lieblingsseiten jederzeit wieder.

**Name:**

**Passwort:**

[Informationen zum Reiseplaner und Neuanmeldung](#)

[<< zurück](#)