Buchweizen-Pfannkuchen

Die Buchweizen-Pfannkuchen oder wie bei uns in Österreich auch Palatschinken genannt, sind mit diesem einfachen Rezept rasch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

350 g	Buchweizenmehl
0.5 TL	Backpulver
400 ml	Milch
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für die **Buchweizen-Pfannkuchen** das Buchweizenmehl mit Backpulver vermengen. Rühre dann die Milch, eine Prise Salz und Zucker ein. Abschließend die frischen Eier unterrühren. Lass den Teig für etwa 20 Minuten in Ruhe quellen, damit sich die Zutaten optimal vermengen.

2. Während der Teig ruht, erhitze eine beschichtete Pfanne mit Öl auf mittlerer Stufe. Sobald die Pfanne heiß ist, verteile pro Pfannkuchen eine Kelle Teig und zaubere goldbraune Palatschinken. Jeder Buchweizen-Pfannkuchen wird einzeln für 3 Minuten auf jeder Seite liebevoll gebacken.

Tipp

Die Vielseitigkeit liegt in deiner Hand! Genieße die vorzüglichen Buchweizen-Pfannkuchen entweder pur, mit Marmelade, süßen Früchten oder herzhaft gefüllt – ganz nach deinem Geschmack.