

Rezepte mit Buchweizenmehl

Buchweizenpfannkuchen nach Münsterländer Art:

Zutaten: 250g Buchweizenmehl, 1/4 1 kalter Kaffee mit Satz, 1/8 1 Wasser oder Milch, 1/2 Tl. Salz

2 Eier, 8 Schinkenscheiben, 1 große Zwiebel in Scheiben geschnitten, 4 El. Öl oder Biskin, Rübenkraut und Pumpernickel.

Buchweizenmehl, Kaffee und Salz, Wasser (bzw. Milch), Eier und das Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

In einer schweren Pfanne etwas Fett sehr heiß werden lassen.

Schinkenscheiben mit einigen Zwiebelscheiben leicht anbräunen und mit Pfannkuchenteig übergießen. Bei mittlerer Hitze goldgelb werden lassen und mit Hilfe eines Tellers wenden (Vorsicht, zerreißt leicht).

Sind beide Seiten groß, mit Pumpernickel und Rübenkraut auf vorgewärmtem Teller servieren.

Buchweizenmehltorte mit Biskuitteig: Zutaten: Teig: 4 Eier, 175 g Zucker, 90g Buchweizenmehl, 1/2 Päckchen Backpulver, zur Füllung: 1 Glas Preiselbeermarmelade, 1/2 l Sahne. Die ganzen Eier schaumig schlagen und den Zucker dazugeben. Buchweizenmehl und Backpulver vermischen und leicht unterheben. Den Boden bei ca. 175 °C etwa 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten zweimal durchschneiden. Zwischen die einzelnen Lagen gibt man nun Preiselbeeren und darüber eine Schicht geschlagene Sahne. Die Torte wird von außen mit Sahne bestrichen und dann noch mit Schokoladenstreuseln bestreut.

Viel Spaß und viel Glück!
Die Mühle in Ihrer Nähe.

