Selbst eine gute Idee? Sende dein Rezept an: social@bohlsener-muehle.de Folge uns auf Instagram oder Pinterest für mehr Ideen!

Buchweizenpfannkuchen mit Schokocreme

Zubereitungszeit: 8 min

Kochzeit: 2 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Du brauchst

125 g Buchweizenmehl | Bohlsener Mühle

250 ml Pflanzendrink

30 ml Ahornsirup

1 Teelöffel Backpulver

Etwas Salz

Etwas Öl zum Braten

Schokocreme und frische Früchte zum Garnieren

So wird's gemacht

1.

Alle Zutaten bis auf die Garnitur und Öl in einen Mixer zu einem glatten, flüssigen Teig rühren. Etwa 5 Minuten quellen lassen.
Die Pfanne erhitzen und Öl zum Braten hinzugeben.
Eine Portion Teig abschöpfen und in die Pfanne geben. 2-3 Minuten backen, bis sich Blasen bilden und die Oberfläche leicht trocken wird. Vorsichtig wenden und eine weitere Minute backen.