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.