



Münsterländer Buchweizenpfannkuchen mit gebratenem Speck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Alt überkommen, traditionell, lecker wie eh und je, wenn man es mag?

Zutaten

- 250 g Buchweizenmehl
- 1/4 Liter kalter Kaffee
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1/4 Liter Mineralwasser
- Etwas Rapsöl zum Braten.

Zubereitungsart

Schritt1

Der Pfannkuchenteig:

Schritt2

Die Eier mit der Milch, dem Kaffee und 1 Prise Salz verschlagen, zum Buchweizenmehl geben. Glatt rühren, ca. 1 Stunde ruhen lassen. Danach alles mit dem Mineralwasser glatt verdünnen.

Schritt3

In einer Stielpfanne mit Öl, ca. 2 min. auf jeder Seite dünne Crepes herausbacken, über einander schichten.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Dazu isst man im Münsterland nach "alter Väter Sitte" gebratene Speckscheiben, Zuckerrübenkraut und Pumpernickel oder Bauernstuten und ergänzt mit grünem Salat.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** pfannkuchen, pumpernickel, speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-buchweizenpfannkuchen-mit-gebratenem-speck/>