



Rheinische Buchweizen - Offelt

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Aus alter Zeit, beliebt wie eh und je

Zutaten

- Für 30 kleine Pfannkuchen:
- 250 g Buchweizenmehl
- 1 TL Backpulver,
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 ganze Eier
- 50 g gewaschene Rosinen
- 1 El Malzkaffee, mit 1/4 l Wasser aufgebrüht
- Schweineschmalz zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Der Buchweizen Teig.

Schritt2

Das Buchweizenmehl mit dem Backpulver mischen, Salz, Zucker und die Eier dazu geben. Alles mit dem Malzkaffee glatt verrühren, die gewaschenen Rosinen unterheben.

Schritt3

In Schweineschmalz, kleine, knusprige Pfannekuchen heraus backen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Noch heiß, in Zucker gewendet verzehren

Schritt5

Schritt6

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** aus alter zeit, rheinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-buchweizen-offelt/>