



# Rheinische Buchweizen Pfannkuchen mit Speck und Zuckerrüben Sirup

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine deftige Köstlichkeit vom Niederrhein und der Eifel

## Zutaten

- 375 g Buchweizenmehl
- 425 ml aufgebrühter Malz - oder Getreidekaffee
- 2 ganze Eier
- 16 Streifen Speck
- Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Salz
- Pflanzenöl zum ausbacken
- Zuckerrübensirup nach eigenem Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Buchweizenmehl mit den Eiern, Kaffee, Pfeffer und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren, 1 - 2 Stunden ausruhen lassen.

### Schritt2

Vier Speckstreifen pro Pfannkuchen in Öl anbraten, dann eine Kelle Teig darüber gießen anziehen, Farbe nehmen lassen.

### Schritt3

Den Pfannkuchen (Wenn man es kann) drehen, schwenken, oder auf einem großen, flachen Teller geben, über Kopf zurück in die Pfanne, weiter braten, Farbe nehmen lassen.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

## **Schritt5**

Danach auf einen Teller gleiten lassen und mit Zuckerrübensirup servieren.

**Rezeptart:** Rheinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-buchweizen-pfannkuchen-mit-speck-und-zuckerrueben-sirup/>