



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/>