

Lecker Deutschland: Niedersachsen Buchweizenpfannkuchen

Pfannkuchen! Ob süß oder salzig, sie sind schnell gemacht. In Niedersachsen gibt es eine Variante, die beides vereint: süß und salzig. Eine Spezialität, an die sich auch Allergiker heranwagen können, denn Buchweizen ist glutenfrei.

Zutaten für 4 Personen:

250 g Buchweizenmehl

2 Eier

1/2 l Milch

2 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Butterschmalz

100 g Speck (in dünnen Schieben)

Preiselbeerkompott

So geht's:

In einer Schüssel die Eier mit Milch und Salz aufschlagen, nach und nach das Mehl einrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Den Teig mindestens zwei Stunden ruhen lassen, damit er schön aufquillt. Die Pfannkuchen gelingen dann besser.

Nun etwas Schmalz in einer beschichteten Pfanne zerlassen, zwei Scheiben Speck in die Mitte platzieren, schön knusprig braten und dann eine Kelle Teig darüber geben. Der Teig sollte nicht zu dickflüssig sein. Falls doch, einfach etwas Wasser hinzufügen.

Den Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun braten.

Mit Preiselbeerkompott servieren! Wer mag, gibt noch Rübensirup dazu.

Manche mögen lieber Apfelkompott - oder beides - und dazu gibt es eine schöne Tasse Tee.

Guten Appetit!