

# Buchweizen-Palatschinken

Die Buchweizen-Palatschinken sind mit diesem Rezept im Nu in einer beschichteten Pfanne gebacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

350 g	Buchweizenmehl
0.5 TL	Backpulver
400 ml	Milch
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>

## Zubereitung

1. Um **Buchweizen Palatschinken** zuzubereiten, mische das Buchweizenmehl mit dem Backpulver. Rühre dann Milch, Salz und Zucker ein. Zum Schluss die Eier unterrühren. Lass den Teig für zirka 20 Minuten quellen.
2. Erhitze eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl auf mittlerer Stufe. Verteile pro Palatschinke eine Kelle Teig in der Pfanne und backe köstliche Palatschinken. Jede Palatschinke wird einzeln für 3 Minuten auf jeder Seite goldbraun ausgebacken.

## Tipp

Genieße diese köstlichen Buchweizen Palatschinken nach Belieben mit Marmelade, süßen Früchten und Beeren oder herzhaft mit Frischkäse, Topfen, Lachs, Schinken oder Spinat gefüllt!