



CHEFKOCH.DE

## Buchweizenpfanneküchelchen

Milch mit Hefe, Zucker und Mehl zu einem Vorteig rühren und zugedeckt 10 min. gehen lassen. Den Rest der Zutaten dazugeben und nochmals 10 min. gehen lassen. Anschließend kleine Häufchen davon mit einem Esslöffel in heiße Butter geben. Erst wenden, wenn sich auf der Oberfläche kleine Bläschen gebildet haben.

Schmeckt gut als Beilage zu Kurzgebratenem, als Snack oder als Vorspeise mit Kaviar o.ä.

### Zutaten für 4 Portionen:

25 g Hefe  
60 g Milch  
1 Prise Zucker  
1 Prise Salz  
60 g Mehl  
2 Ei(er)  
60 g Buchweizen - Mehl

**Verfasser:** Guru

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**kJ/kcal p. P.:** 350 /