

Buchweizen-Pfannküchlein mit warmem Obstsalat

Für 4 Personen:

200 g Buchweizenmehl	3 Eier	200 ml Milch
1 Prise Salz	3 EL Zucker	Butter
1 Apfel	1 Birne	3 EL Rosinen
4 Pflaumen	1-2 EL Honig	2 cl Riesling Spätlese
1 Prise Zimt	Puderzucker	

Die Eier trennen. Das Buchweizenmehl mit dem Eigelb, der Milch, Salz und Zucker glatt rühren, dann kurz quellen lassen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Die Pfannkuchen in einer Pfanne mit Butter ausbacken.

Die Weintrauben halbieren (oder: in Weißwein eingeweichte Rosinen verwenden). Apfel und Birne schälen und in Würfel schneiden. Die Pflaumen entkernen und ebenfalls klein schneiden. Die Ananas würfeln.

Zucker (oder Honig) in einer Pfanne schmelzen und mit Weißwein ablöschen. Das Obst dazugeben, gut durchschwenken und mit Zimt abschmecken.

Die Pfannkuchen mit Obstsalat anrichten und servieren.

NN am 28. November 2020