

Buchweizenpfannkuchen



Für 6 Personen

200 g	Buchweizenmehl
150 g	Kastanienmehl
3	Eier
	lauwarmes Wasser
	Salz
1 TL	Zimt
1 TL	Kardamom
½ TL	Tonkabohne
	Ghee



Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.

Mehle in eine Schüssel geben, Eigelbe, Gewürze und Salz vorsichtig unterrühren.

Soviel lauwarmes Wasser einträufeln, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Eischnee nach und nach unterheben.

Ghee in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kleine Pfannkuchen in das heiße Ghee setzen und goldbraun braten.

Dazu passt fruchtiges Chutney und/oder Ahornsirup.

Das Kastanienmehl kann durch Reis- oder Hafermehl ersetzt werden.