

*Rezept aus dem Dorstener Koch- und Backbuch*

# *Bookwaiten Pannekoken*

## *Zutaten*

250 g	Kaffee vom Vortag
125 g	H- Milch 1,5, %
125 g	Wasser
2	Eier Größe L
8 g	Salz
250 g	Buchweizenmehl ( Reformhaus, guter Lebensmittelhändler oder aus der Mühle)

Zum Braten: Schmalz, Schinkenspeck oder Mettwurst

## *Anleitung*

Alle Zutaten bis auf das Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Mixer verrühren. Das Mehl portionsweise dazu geben. Den Teig einige Stunden (mindestens 4) in den Kühlschrank stellen. Schmalz und Speck in einer beschichteten Pfanne auslassen, Teig dazu geben und von beiden Seiten braun und cross ausbacken. Zusammengeklappt oder rund servieren.

Tipp: Bookwaiten Pannekoken schmeckt auch anstatt mit Speck mit dünn geschnittener, geräucherter Mettwurst. Moderner macht man ihn heute aufgerollt mit z. B. geräuchertem Lachs und Salat.

Zum Bookwaiten Pannekoken reicht man Pumpernickel oder Körnerbrot mit guter Butter und /oder Rübekraut.

Vielen Dank an Ursula B.

## **Rezeptinformation**

Wenn wir am Wochenende zu meiner Oma väterlicherseits kamen, dann gab es oft Bokwaiten Hinnerk Pannekoken. Eigentlich rührt der Name daher, dass die

Pfannkuchen so oft zubereitet wurden wie es den Namen Heinrich im Münsterland gibt.