

Tepe's Gasthof

*Tradition und Gastlichkeit
seit über 300 Jahren*

Kirchstr. 12 / 29690 Schwarmstedt / Tel. 05071-98120 / www.Tepes-Gasthof.de



" *Aller - Leine - Lottchen* "

*2 Buchweizen-Pfannkuchen, gefüllt mit Heidelbeeren
und Preiselbeeren, Apfelsauce und Puderzucker*



Rezept für 2 Personen:

- > 2 gehäufte EL Buchweizenmehl
- > 4 gehäufte EL Weizenmehl
- > 2 Eier
- > 1 gestrichener EL Zucker
- > 1 Prise Salz
- > 1/4 Ltr. Milch
- > Preiselbeeren, kalt
- > Heidelbeeren mit Speisestärke eingedickt (kalt oder warm)
- > Margarine oder Butterschmalz zum Ausbacken
- > Puderzucker zum Überstreuen

Apfelsauce:

- > 1 gewürfelter Apfel
- > 30 g. Butter
- > 5 cl Apfelnorm oder Winterapfel
- > 1 gestrichener EL Zucker
- > Butter, Zucker, Äpfel anschwitzen
mit Apfelnorm ablöschen und reduzieren lassen

Zubereitung:

- > 2 Buchweizenpfannkuchen ausbacken
- > getrennt füllen: Heidelbeeren und Preiselbeeren
- > Apfelsauce auf beide Pfannkuchen
- > mit Puderzucker abstreuen