



Rezept für Buchweizencrepes/Blinis



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten:

- 60 g RIEPER Buchweizenmehl grob und fein gemischt
- 60 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau
- 250 ccm Milch
- 30 g flüssige Butter
- Salz
- 2 Eier

Zubereitung:

Die Mehle, Milch, Butter, Salz mit einem Schneebesen zu einem flüssigen Teig verrühren und die Eier kurz darunter schlagen. Mit ganz wenig Öl, möglichst in einer beschichteten Pfanne, bei guter Hitze 4 dünne Crepes backen.

Mit Marmelade, Schokocreme oder auch mit Mozzarella, Tomaten, Gemüse, Käse und ähnlichem füllen.