

Schwarzplentener Riebel

 ZUBEREITUNG:
60 MINUTEN

 BACK- KOCHZEIT:
CA. 6 MINUTEN

ZUTATEN:

Für 4 Portionen
200 g Buchweizenmehl fein
250 ml Milch
3 Eier
1 Prise Salz
2 Äpfel
Butter zum Anbraten
Puderzucker
Preiselbeermarmelade



ZUBEREITUNG:

Das Buchweizenmehl mit der Milch verrühren und 1 Stunde quellen lassen.

Eier und Salz dazugeben. Die Äpfel schälen und klein würfeln.

Den Teig portionsweise wie eine Omelette in Butter auf mittlerer Hitze anbraten, die Apfelstückchen dazugeben, wenden und auch diese Seite goldbraun braten.

Den Riebel in kleine Stücke reißen, auf einen Teller verteilen, mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit etwas Preiselbeermarmelade servieren.