

MERANER MÜHLE GMBH MOLINO MERANO SRL

EINPERSONENGESELLSCHAFT
SOCIETÀ UNIPERSONALE
Industriestraße 7 | Zona Industriale 7
39011 Lana (BZ), Italy
T +39 0473 497 220
F +39 0473 497 238
info@molinomerano.it
www.molinomerano.it

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 Apfelstücken 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.