

Süße Buchweizenküchlein

30 g Butter

200g Buchweizenschrot

1/2l Wasser

40 g Mehl

1 Prise Salz

50g Zucker

4 Eier

1/2l Milch

2 Eßl. Rosinen

3 kleine Äpfel

Butter oder Öl zum Backen

Zucker und Zimt

Butter in der Kasserolle erhitzen, Schrot darin anrösten, mit Wasser auffüllen und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze quellen lassen. Die Masse am offenen Fenster schnell abkühlen lassen und Mehl, Salz, Zucker, Eier unterrühren. Milch gewaschene Rosinen und in ca. 1/2 cm große Würfel geschnittene Äpfel unterheben. (Äpfel grob reiben geht auch).

Butter oder Öl in der Pfanne erhitzen, mit dem Eßlöffel für 4 bis 5 Küchlein Teig in die Pfanne geben und langsam von beiden Seiten hellbraun backen, auf einen Teller warm halten, bis alle gebacken sind. Vor dem Servieren mit einer Zimt-Zuckermischung bestreuen.