Buchweizen-Crêpe

Zutaten

3 Eier
250 ml Buttermilch
250 ml Bier
60 g Butter
40-80 g Buchweizenmehl
40 g Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Backnatron
2 TL Zucker
¼ TL Salz
Pflanzenöl

Zubereitung

Die Eier in eine Schüssel schlagen, dann Buttermilch oder Joghurt, Bier und zerlassene Butter zugeben. In einer anderen Schüssel die trockenen Zutaten gießen und gut mischen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Pfanne mit etwas Öl bestreichen und erhitzen. Wenn die Pfanne heiß ist, soviel Teig in die Pfanne gießen, dass der Boden dünn bedeckt ist und den Teig backen, bis die Ränder goldgelb und trocken werden.