

Buchweizenpfannkuchen

Lesen Sie das Rezept zusammen und Übersetzen Sie es ins Finnische.

Zutaten:

- 250 g Buchweizenmehl
- 2 Eier
- ½ L Milch
- 2 TL Salz
- 2 EL Butterschmalz
- 100 g Speck
- Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Eier mit Milch und Salz vermengen
2. Mehl einrühren
3. Schmalz in Pfanne zerlassen
4. 2 Scheiben Speck kross braten
5. 1 Kelle Teig drübergeben
6. Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun braten
7. Mit Preiselbeeren servieren

Sie sollen einen Verwandten erklären, wie man einen traditionellen niedersächsischen Buchweizenpfannkuchen zubereitet. Erzählen Sie es ihm/ihr schrittweise mithilfe des Rezepts.