**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.*