

Apfel-Buchweizen-Waffeln



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

Zutaten:

6 mittelgroße Äpfel

2 Esslöffel Buchweizenmehl (bzw. Buchweizen mit Getreidemühle zerkleinert)

1 Ei

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer geben und mixen. Waffeln auf Stufe 3 backen.

Sie werden nicht ganz fest, dafür um so lecker.

Enjoy!





Fotos von Andrej Daiker

Pancakes - Variationen auch Vegan



Rezept und Foto von Hülya Braun

1. Rezept Mini-Pan-Cakes von Hülya Braun

Zutaten für zwei bis drei Personen:

3 Eier

3-4 Esslöffel Zucker

100 ml Milch

200 Gramm Naturjogurt

150 Gramm Mehl

1 gehäuften Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Eier mit Zucker in die Rührschüssel geben und bei Stufe 4 rühren (Ballonschneebeisen). Milch und Jogurt dazugeben, weiter rühren zum Schluss Mehl mit Backpulver vermischen und dazu geben 3-4 Minuten, Stufe 5.

Ich fülle die Masse (flüssig) in meine Sahne Pistole und portioniere so kleine Fladen.

Halte immer kurz mit dem Finger zu damit nicht zuviel rausläuft .

Dazu gibts Puderzucker oder Erdbeermarmelade oder Honig



Fotos von Hülya Braun, Rezept Nr. 1

2. Rezept Vegane Pan-Cakes von Manuela Huber



Foto von Manuela Huber/Rezept Nr. 2

Zutaten für vier Stück:

200gr Buchweizen

100gr Dinkelmehl

Zwei sehr reife Bananen

bei Bedarf etwas Pflanzenmilch

Agavendicksaft

Zubereitung:

Buchweizen mahlen (Getreidemühle).

Alles im Kessel mit dem K Haken vermischen.

In der Pfanne backen, gewünschte Früchte dazu....Bringt Power für den ganzen Vormittag

3. Rezept Amerikanische Pancakes zur Verfügung gestellt von Stephanie Flemisch



Foto Stephanie Flemisch

Zutaten:

- 1 1/2 cups Mehl
- 3 1/2 tsp Backpulver
- 1/2 tsp Salz
- 1/4 cup Zucker
- 1 1/4 cups Milch
- 1 Ei
- 3 tbsp geschmolzene Butter

Zubereitung:

Zuerst die trockenen Zutaten in der Kenwood mit dem Ballonschneebeisen kurz vermengen und die flüssigen Zutaten separat in einem Rührbecher/ einer Schüssel vermischen. Nun die Milch-Mischung nach und nach unter die Mehl Mischung rühren und ordentlich aufschlagen.

Dann immer 1/4 cup des Teiges in einer Pfanne rausbraten. Ich nehme hierzu Kokosfett. Gibt dem ganzen noch so das gewisse Etwas:)

Zum Servieren:

Die Pancakes stapeln und dazwischen immer ein bisschen Butter. Obendrüber dann etwas (oder auch viel – ja nach Geschmack 😊)

Ahornsirup.

Lasst es euch schmecken 😊

Morgenstund-Müsli im Jentschura-Stil basisch



Foto von Gisela Martin
Rezept von Sigrid Hollender

Zutaten für 1 Person:

20g Buchweizen

20g Hirse

150ml kochendes Wasser

Zubereitung:

Buchweizen und Hirse in der Gewürzmühle oder Getreidemühle mahlen, 150 ml kochendes Wasser darübergerben, quellen lassen, nach Belieben verfeinern mit frischen Früchten, getrockneten

Früchten, Mandelmus, Nüssen, Kokosmilch oder Sahne oder was gefällt...

Tipp: Die Mengen können beliebig erhöht werden. Ich bereite mir oft einen Vorrat für ein oder zwei Wochen vor:



Foto Gisela Martin



Foto Melanie Gläser, Variante: Hirse und den Buchweizen in Kokosmilch quellen lassen.

Dazu kamen 4 TL selbstgemachter Apfelmus mit Zimt, 1/2 Banane, 1 Hand voll geraspelte Möhre und ein paar Mandelblättchen.