

## EIN REZEPT FÜR BUCHWEIZENPLINSEN

---

### Zutaten für 6 Personen

- 125 g Buchweizenmehl
- 125 g Weizenmehl
- 20 g Hefe
- 0,5 l Milch
- 40 g Zucker
- eine Prise Salz
- 1/2 geriebene Zitronenschale
- 2 Eigelb
- 30 g Butter
- Zucker und Zimt

### Zubereitung

Alle Zutaten warm stellen. Das Buchweizenmehl in eine Schüssel sieben, Hefe ansetzen. Nach dem Aufgehen alle Zutaten der Reihe nach zugeben und Teig gut verrühren. An warmer Stelle nochmals gehen lassen. In heißem Fett kleine Plinsen backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Kompott dazu reichen.

Hinweis: Buchweizenmehl ist nicht backfähig. Um brüchige Ware zu vermeiden, werden Gebäck und Plinse daher zu etwa gleichen Teilen aus Buchweizenmehl und Weizenmehl hergestellt.