

# Buchweizen-Pfannkuchen

**IM EIFELER DIALEKT SAGT MAN ZU DEN BUCHWEIZEN-  
PFANNKUCHEN AUCH "HEIDSCHKOOCH",  
"HEDELISCHKOOCH" UND "HEENSCHKÖCHELCHER".**

## Zutaten

150 g Buchweizenmehl  
3 Eier  
3 Esslöffel Zucker  
1 gestrichener Teelöffel Salz  
etwas Backpulver  
1 1/2 Tasse Milch  
evtl. einige Rosinen

Alle Zutaten zu einem Pfannkuchenteig verarbeiten und als Küchlein in Schweineschmalz oder Pflanzenfett backen.  
Als Abwechslung: Einmal ohne Zucker und einmal statt Milch die gleiche Menge Sprudelwasser nehmen.

## Öffnungszeiten

### November bis März:

Mo - Fr: 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr  
Sa: 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr

### April bis Oktober:

Mo - Fr: 09.00 bis 18.00 Uhr  
Sa: 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr

### Juli und August zusätzlich:

So: 10.00 Uhr bis 12.30 Uhr