

MÜHLE/REZEPTE

Der Müller von der Moulin de la Falaise schlägt Ihnen Rezepte basierend auf Buchweizenmehl, das in der Mühle von Batz-sur-Mer produziert wird, vor. Entdecken Sie sie, probieren Sie sie aus oder erfinden Sie neue Rezepte - wir freuen uns, wenn Sie uns diese mitteilen! Sie können das Mehl an den folgenden Verkaufsstellen erwerben: Batz-sur-Mer

REZEPT DES MÜLLERS

Blinis mit Bio-Buchweizenmehl

Zutaten:

150 g Bio-Buchweizenmehl aus der Mühle
150 g helles Mehl
3 Eier
20 g Backhefe
50 cl warme Milch
1 Messerspitze Salz
1 Suppenlöffel Crème Fraiche

Zubereitung:

Die beiden Mehlsorten miteinander mischen, das Salz, die drei Eigelb hinzufügen sowie die Hefe, die in einem ½ Glas warmer Milch angerührt wurde.

Sanft verrühren, dabei nach und nach die Milch hinzugeben, bis ein dicker Crêpe-Teig entstanden ist.

Außerhalb des Kühlschranks zwei bis drei Stunden ruhen lassen.

Wenn Sie die Blinis machen möchten, fügen Sie das geschlagene Eiweiß und die Crème Fraiche hinzu.

Kleine Kellen davon in eine Pfanne geben und garen.

Wie Crêpes goldbraun werden lassen.



REZEPT DES MÜLLERS

Cake mit dunklem Mehl

Vermischen Sie:

150 g Bio-Buchweizenmehl aus der Mühle

1 Ei

1 Beutelchen Hefe

2 Vollmilch-Jogurts

100 g geschmolzene Butter

Bei 180° 30 Minuten in den Ofen schieben.



Information in the Tourist Office 25 rue de la Plage. Tél. +33 (0)2 40 23 92 36

officetourisme@mairie-batzsurmer.fr

www.ot-batzsurmer.fr - www.batzsurmer.fr



REZEPT DES MÜLLERS

Far Breton (Bretonischer Backpflaumenkuchen) mit Bio-Buchweizenmehl

Zutaten:

125g Bio-Buchweizenmehl aus der Mühle
50 g Zucker
100 g Salzbutter
1 Liter Milch
1 Stange Zimt oder Zimtpulver
2 Eier
150 g entkernte Pflaumen

Zubereitung:

Die Milch mit der Butter und dem Zimt aufkochen lassen.
Die Eier mit dem Zucker vermischen und blanchieren lassen.
Nach und nach das Mehl hinzufügen und gut vermischen, um Klümpchen zu vermeiden.
Nach und nach die kochende Milch zu der Mischung geben.
In einem Topf wieder auf den warmen Herd stellen und gut zehn Minuten eindicken lassen.
In eine ofenfeste Form oder Platte geben und die Pflaumen hinzufügen.
Bei 180° 45 Minuten in den Ofen geben und das Garen überwachen.



REZEPT DES MÜLLERS

Apfel-Birnenkuchen mit Bio-Buchweizenmehl

Zutaten:

4 Eier
100 g Zucker
180 g Bio-Buchweizenmehl aus der Mühle
½ Beutelchen Hefe
½ Teelöffel Zimt
50 g Olivenöl
2 Birnen
2 Äpfel

Zubereitung:

Die vier Eier und den Zucker aufschlagen.
Nach und nach das Mehl, die Hefe, den Zimt und das Olivenöl dazugeben.
Die Äpfel und die Birnen schälen und in Würfel schneiden.
Diese in den Kuchenteig einarbeiten.
Den Teig in eine Kuchenform geben und mit Pergamentpapier abdecken.
Bei 180° 25 Minuten lang in den Ofen schieben.
Auf einem Gitter abkühlen lassen.



REZEPT DES MÜLLERS

Pancakes mit Bio-Buchweizenmehl

2 Eier
2 Suppenlöffel Zucker
300 g Bio-Buchweizenmehl aus der Mühle
2 Teelöffel Hefe
1 bis 2 Teelöffel geschmolzene Butter
400 ml Milch
1 Teelöffel Fleur d'Oranger

Die Eier und den Zucker aufschlagen.
Geschmolzene Butter hinzufügen.

Nach und nach die Mischung aus Mehl und Hefe hinzufügen.

Nach Bedarf mit Milch verdünnen.

Fleur d'Oranger hinzufügen.

Den Teig mithilfe einer kleinen Kelle bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben.

Sobald Blasen an die Oberfläche treten, den Pancake umdrehen und eine Minuten lang garen lassen.



REZEPT DES MÜLLERS

Galettes mit Bio-Buchweizenmehl

250 g Bio-Buchweizenmehl aus der Mühle

80 cl Wasser

1 Ei

1 Prise Fleur de Sel

Das Bio-Buchweizenmehl aus der Mühle zusammen mit einer Prise Fleur de Sel und einem Ei in ein Gefäß geben.

Vermischen und nach und nach Wasser hinzufügen, dabei den Teig verarbeiten bis er so glatt wie möglich ist.

Wenn er schön cremig ist, bearbeiten Sie ihn weiter energisch mit einem Holzlöffel. Den Teig ruhen lassen.

Vor der Zubereitung der Galettes mit Wasser verlängern, wenn es nötig ist.

Information in the Tourist Office 25 rue de la Plage. Tél. +33 (0)2 40 23 92 36

officetourisme@mairie-batzsurmer.fr

www.ot-batzsurmer.fr - www.batzsurmer.fr

