

## Blini

### Zutaten für 12 Stück

|    |        |                   |  |
|----|--------|-------------------|--|
| 80 | g      | Weissmehl         |  |
| 20 | g      | Buchweizenmehl    | Mehl mischen. In der Mitte eine Mulde formen.  |
| ¼  |        | Hefewürfel (10 g) | In die Mehlmulde zerbröseln.   |
| 1  | Prise  | Zucker            | Über die Hefe geben.   |
| 1  | EL     | Wasser, warm      | Zur Hefe geben und diese auflösen lassen.  |
| 1¼ | dl     | Milch, warm       | Milch zum Mehl geben und alles gut verrühren. Eine Stunde zugedeckt aufgehen lassen.   |
| 1  |        | Eigelb            |  |
| 1½ | EL     | Crème fraîche     | Ei und Crème fraîche unter den Teig rühren.  |
| 1  |        | Eiweiss           |  |
| 2  | Prisen | Salz              | Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und unter den Teig ziehen.   |
|    |        | Bratbutter        | In der Bratpfanne erhitzen und pro Blini 2 EL Teig in die Pfanne geben und beidseitig goldgelb braten.   |
|    |        | Butter            | Blinis zu einem Turm aufschichten und zwischen den Blinis jeweils ein kleines Flöckchen Butter zergehen lassen (verhindert, dass die Blinis später Feuchtigkeit aufnehmen).<br>Blinis auf einem Gitter auskühlen lassen. |

### Blinis belegen (Variante mit Lachs)

|     |       |                          |  |
|-----|-------|--------------------------|--|
| 80  | g     | Crème fraîche            |  |
| 1   | Prise | Dill, getrocknet         |  |
|     |       | Salz                     |  |
|     |       | Pfeffer a.d.M.           | Zutaten zu einer Sauce mischen, abschmecken. Etwas Sauce auf die Blinis geben. |
| 200 | g     | Rauchlachs, z.B. Sockeye | Zu Röschen formen und auf die Blinis setzen.                                   |
|     |       | Kapern                   | Mit einigen Kapern dekorieren.   |

### Tipp

Blinis können fast wie Tapas mit den unterschiedlichsten Köstlichkeiten belegt werden. Klassisch ist der Belag mit Kaviar.

Eignet sich hervorragend zu Apéro.

