



Blini

Man nehme für 6 Portionen (18-24 Stück):

150 ml Milch
1 gestr. TL Zucker
½ Würfel Hefe
75 g Weizenmehl Typ 550
1 Ei
25g Butter
50 g Buchweizenmehl
1 Prise Salz
Sonnenblumenöl zum Backen

- Milch leicht erwärmen
- Ei trennen, Eiweiß Steif schlagen, Eigelb beiseite stellen
- Butter leicht erwärmen, bis sie flüssig ist

Aus Milch, zerbröselter Hefe, Zucker und 1 EL von dem Weizenmehl einen Vorteig machen und abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann das Eigelb, die flüssige Butter, das Buchweizenmehl und das restliche Weizenmehl unterrühren. Etwas Salz zugeben, das Eiweiß unterheben und den Teig wieder 45 Minuten abgedeckt gehen lassen. Jetzt evtl. noch etwas Milch unterrühren, wenn der Teig zu zäh ist. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Blini aus je 1 EL Teig backen. Sie sollen dünn und von beiden Seiten goldbraun sein.

Dazu: Matjestatar, Lachstatar, Kaviar, diverse Dips, aber auch Süßes...