

## Blinis mit Forellenkaviar

VORBEREITEN

5  
Min.

RUHEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Blinis

350 ml Milch  
1/2 Hefewürfel (oder 1 Päckchen Trockenhefe)  
1 Prise(n) Zucker  
150 g Buchweizenmehl  
100 g Weizenmehl (Type 550)  
50 g Butter  
1 Teelöffel Salz  
2 Eier  
Butterschmalz zum Braten

#### Zum Servieren

150 g Crème fraîche  
50 g Forellenkaviar (oder Kaviar der Wahl)  
2 Zweig(e) Dill  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Edelstahlpfanne  
Küchemaschine

Du suchst noch einem prunkvollen **Apetizer** für dein Buffet? Mit diesen **Blinis** kannst du ganz sicher glänzen – ob beim Osterbrunch, zum Silvesterbuffet oder einfach mal so. Diese kleinen luftigen **Buchweizen-Pfannkuchen**

haben ihren Ursprung in Russland, wo sie sowohl **süß als auch herzhaft** auf den Teller kommen. Bei mir gibt's russische Blini am liebsten herzhaft mit einem **Topping aus Crème fraîche und Kaviar**. Natürlich geht hier alles, was schmeckt. Was Blini so besonders macht? Eindeutig das leicht nussige Aroma aus dem **Buchweizenmehl**. Das sogenannte Pseudogetreide ist glutenfrei und liefert mehr Eiweiß, Kalium und Magnesium als Weizen. Besser geht's doch nicht, oder?

Mein Tipp für dich: Besorg dir zum Portionieren der Blinis am besten eine **Spritzflasche**. So kannst du den Teig ganz einfach in der Pfanne dosieren und deine Buchweizen-Pfannkuchen werden schön akkurat.

- 1 -

Milch auf 30 °C temperieren und Zucker darin auflösen. In einen Behälter geben, Hefe hineinbröseln und ebenfalls auflösen. Für 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

- 2 -

Butter schmelzen. Buchweizenmehl und Mehl sieben und zusammen mit Salz in eine Rührschüssel geben. Hefe-Milch hinzugießen und mithilfe einer Küchenmaschine oder einem Handmixer verkneten. Eier und geschmolzene Butter nach und nach dazugeben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Teig zugedeckt für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

- 3 -

Butterschmalz in einer Edelstahlpfanne schmelzen. Blini-Teig mit einer Spritzflasche oder einem Esslöffel in die Pfanne geben und ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze ausbacken.

## Blinis mit Forellenkaviar



- 4 -

Sobald sich an der Oberfläche kleine Bläschen bilden, die Buchweizen-Pfannkuchen wenden. Weitere 3 Minuten braten.



- 5 -

Blinis portionsweise ausbacken und fertige Pfannkuchen bis zum Servieren im Ofen warmhalten. Jeweils mit einem Klecks Crème fraîche, Forellenkaviar und Dill garnieren.