

## BLINIS



**Rahm. Die Natur**  
braucht keine Zusatzstoffe.



Produktion ohne Gentechnik

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde*

*Für 4 Personen*

#### **Blinis:**

200 g Mehl  
100 g Ruchmehl oder Buchweizenmehl  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
21 g Hefe, zerbröckelt  
2,5 dl Milch  
50 g Butter, flüssig  
2 EL Crème fraîche  
1 Eigelb  
1 Eiweiss, steif geschlagen  
Bratbutter oder Bratcrème

#### **Variante 1:**

150 g Crème fraîche  
wenig Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 EL fein gehackter Dill  
1 geräuchertes Forellenfilet, ca. 80 g, in Stücke  
geteilt  
Dill und Zitronenzesten zum Garnieren

#### **Variante 2:**

150 g Quark  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
3-4 EL fein gehackte gemischte Kräuter, z.?B.  
Schnittlauch, Petersilie und Majoran  
wenig Paprika  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Majoran zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

- 1** Blinis: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Butter, Crème fraîche und Eigelb in die Mulde giessen. Zu einem glatten Teig klopfen. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1-2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2** Eischnee unter den Teig mischen. Portionenweise 1-2 EL Teig in die heisse Bratbutter geben, beidseitig hellbraun backen. Blinis im auf 80 °C vorgeheizten Ofen warm stellen.
- 3** Variante 1: Crème fraîche würzen, Dill dazugeben, auf der Hälfte der Blinis verteilen, mit Forellenstücken belegen, garnieren.
- 4** Variante 2: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren, auf den restlichen Blinis verteilen, garnieren.
- Buchweizenmehl ist in Drogerien mit Reformabteilung oder im Reformhaus erhältlich.