

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 Forellenstückchen 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.