

Blini mit Eismeergarnelen



Zutaten für 6-8 Stück:

6-8 Blini
Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle
125 g Eismeergarnelen
Dill
Deutscher Kaviar (optional)
Zitronenschnitze (optional)

Teig für Blini:

70 ml Milch
5 g Hefe, 1/2 TL Zucker
125 g Weizenmehl
25 g Buchweizenmehl
1/2 TL Salz
1 Ei
125 ml lauwarmes Wasser
Butterschmalz zum Ausbacken

1. Mit einem geeigneten Ausstecher Blini rund ausstechen. Etwas dicker mit Crème fraîche bestreichen. Salzen und pfeffern.

2. Eismeergarnelen auflegen, mit Dill garnieren. Optional auch noch mit Deutschem Kaviar. Oder mit Zitronenschnitzen.

Blini:

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe in eine Schüssel bröseln, Zucker zugeben, mit 20 ml Milch vermengen. 15 Minuten gehen lassen.
2. Mehl, Buchweizenmehl und Salz vermengen. Hefemischung, restliche Milch und 125 ml lauwarmes Wasser zugießen. Ein Ei einrühren. Teig glatt rühren und 30 Minuten gehen lassen.
3. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen.
4. Teig portionsweise mit einem kleinen Schöpfer in die Pfanne geben, dünn verstreichen, goldbraun ausbacken.

Hinweise:

Die Blini auf dem Bild sind mit 8 cm Ausstecher gemacht, die Mengen entsprechend berechnet. Für 5 cm Blini reicht der Teig für ca. 12 Stück.

Rezeptanregung für Blini-Teig: Tanja Dusy, Pfannkuchen und Crêpes, GU ebook 2012

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Partygerichte, Häppchen, Blini, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023