

Blini mit Gorgonzola und Birne



Zutaten für 6-8 Stück:

6-8 Blini

60-100 g Gorgonzola

1-2 reife Birnen

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 Gorgonzola bestreichen.

2. Birne waschen, schälen und in mundgerechte Stückchen schneiden. Birnenstückchen auflegen. Sofort servieren, die Birnenstückchen werden schnell dunkel.

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 einem 8 cm Ausstecher gemacht, die Mengen entsprechend berechnet. Für 5 cm Blini reicht der Teig für ca. 12 Stück.

Das Bild zeigt Blini mit Ziegenfrischkäse und Birne.

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

Schlagworte: mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Partygerichte, Häppchen, Blini, Käse, Obst, international

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Partygerichte, Häppchen, Blini, Käse, Obst, international

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023