

Blini-Herzen mit Schnittlauch



Zutaten für 8-12 Stück:

8-12 Blini

Crème fraîche

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1-2 Bund Schnittlauch

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 Herzen aus den Blini ausstechen. Dünn mit Crème fraîche bestreichen. Salzen und pfeffern.

2. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Herzen mit dem Schnittlauch bestreuen.

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 Garnitur auf dem Bild sind Paprikastreifen.

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, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023