

Blinis

von Retu

Mengen für 10 Personen

53 g Hefe	
20 g Zucker	
1.5 dl Wasser	lauwarm
3.75 dl Milch	
125 g Ruchmehl	
190 g Mehl	Hefe, Zucker und Wasser in einem Schälchen verrühren und 10 Minuten gehen lassen. Milch lauwarm erwärmen. Beide Mehlsorten in einer Schüssel vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefegemisch und 75 ml Milch hineingießen und glatt rühren. Zugedeckt im Ofen bei 50° 1 Stunde gehen lassen.
3.0 Stück Eier	
115 g Butter	
3.8 cl Sauerrahm	Das Ei trennen und das Eiweiß sehr steif schlagen. 1 EL Butter schmelzen lassen und mit dem Eigelb, dem Rest Milch, der sauren Sahne und dem Salz unter den Teig rühren. Eiweiß unterheben. Zugedeckt weiter 30 Minuten im Ofen gehen lassen.
1.0 g Salz	Nach eigenem Gusto würzen
1.0 ml Öl	Wenig Öl portionsweise in einer großen, beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Warten, bis die Pfanne ihre Temperatur erreicht hat. Nun Teig mit 2- 3 EL pro Blini in die Pfanne geben und 3 Stück gleichzeitig backen. Blini erst auf der Unterseite ca. 3 Minuten goldbraun backen, dann wenden und auf der anderen Seite ca. 2 Minuten fertig backen. Blini im Ofen bei 50° warm halten bis alle gebacken sind.
	Restliche zwei EL Butter schmelzen und die fertigen Blini damit bestreichen.
	Arbeitszeit: Koch-/Backzeit: Ruhezeit: ca. 15 Min. ca. 20 Min. ca. 1 Std. 30 Min.

Mögliche Variante diese fein zu servieren: Saure Sahne, geräucherten Lachs, Forellenkaviar, Dillspitzen und Zitronenspalten. Es geht aber auch gefüllt mit Marmelade, Honig, Käse, oder gedippt in gezuckerter Kondensmilch. Man kann außerdem sämtlichen gesalzenen, geräucherten Fisch verwenden (Hering, Sprotten etc.)