



Blini mit Buchweizen

Zutaten für 6 Portionen

- 60 g Weizenmehl Type 405
- 60 g Buchweizenmehl
- 1 Prise Salz und Zucker
- 250 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Eier
- 150 g Schmand

Zubereitung

1. Weizenmehl und Buchweizenmehl mit Salz und Zucker mischen. 200 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser unterrühren. 1 EL Butterschmalz zerlassen und abkühlen lassen. Mit Eiern und Schmand verquirlen, mit der Mehlmischung verrühren. Teig 20 Minuten ausquellen lassen.

2. 50 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser unter den Teig rühren. 1 EL Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Esslöffelweise 6 Teigportionen in die Pfanne geben, bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun backen. Den restlichen Teig ebenso zu weiteren 12 Blini verarbeiten.

DRAX MÜHLE - Mehl und Naturkost - Rechtmehring