



## Lachs-Blinis

### Zutaten

- 100 g 5-Korn-Flocken
- 100 ml Milch
- 200 ml heißes Wasser
- 100 g Dinkelmehl Type 630
- 1 TL Salz
- 7 g Trockenhefe
- 100 ml saurer Halbrahm/saure Sahne
- 1 Eigelb von einem Freilandei
- Kokosfett
- Crème fraîche oder Hüttenkäse
- Räucherlachs
- Sprossen

### Zubereitung

1. Flocken, Milch und heißes Wasser in einer Schüssel vermengen, 30 Minuten quellen lassen.
2. Mehl, Salz und Trockenhefe mischen, durch Rühren mit dem Schneebesen lockern. Zusammen mit dem Sauerrahm und dem Eigelb zur Flockenmasse geben, mit dem Stabmixer durchmischen, 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.
3. In einer nicht klebenden Bratpfanne wenig Kokosfett erhitzen. Teig mit einem Esslöffel portionieren und in die Bratpfanne geben, bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten backen. Warm stellen.
4. Die Blinis vor dem Servieren mit der Crème fraîche bestreichen, mit dem Räucherlachs belegen und den Sprossen garnieren.