



CHEFKOCH.DE

Blini aus Russland

Zubereitung ca. 6 Stunden, müssen sofort gebacken und gegessen werden

Das lauwarmer Wasser in eine kleine Schüssel gießen und die Hefe mit der Prise Zucker hineinstreuen. 2-3 Minuten stehen lassen, dann umrühren, um die Hefe völlig aufzulösen. 8 bis 10 Minuten an einen warmen, zugfreien Platz (abgeschalteter Backofen) stellen, bis die Lösung ihren Umfang verdoppelt hat.

In eine große Schüssel 40 g Buchweizenmehl und 300 g Weizenmehl geben. Eine Vertiefung in die Mitte drücken und $\frac{1}{4}$ L lauwarmer Milch und die Hefelösung hineingeben. Mit einem Holzlöffel das Mehl langsam mit der Flüssigkeit vermischen, dann kräftig schlagen, bis der Teig glatt ist. Die Schüssel lose mit einem Handtuch bedecken und 3 Stunden wieder an den warmen, zugfreien Platz stellen.

Den Teig gründlich rühren und das restliche Buchweizenmehl (25 g) kräftig darunter schlagen. Mit einem Handtuch bedecken und den Teig wiederum für 2 Stunden an den ausgemachten Platz stellen.

Dann wieder rühren und nach und nach den restlichen $\frac{1}{4}$ L Milch und die 3 Eigelb, Salz, Zucker, 3 EL geklärte Butter und 3 EL saure Sahne hineinschlagen.

Mit einem Schneebesen das Eiweiß in einer großen Schüssel schlagen bis es feste weiße Spitzen bildet, wenn man den Schläger aus der Schüssel hebt. Den steifen Eisschnee mit einem Gummispatel vorsichtig aber gründlich unter den Teig ziehen, der lose mit einem Tuch bedeckt für weitere 30 Minuten an unseren Platz gestellt wird.

Schüssel aus dem Backofen nehmen und den Ofen auf 100 Grad vorheizen.

Den Boden einer Pfanne von 25-30 cm Durchmesser mit einem Backpinsel dünn mit zerlassener Butter einfetten. Die Pfanne auf große Hitze setzen, bis ein hineingespritzter Wassertropfen sofort zischt. Pro Blini etwa 3 Esslöffel Teig in die Pfanne gießen (man kann gleichzeitig 3 auf einmal braten) und 2-3 Minuten braten. Dann die Oberfläche leicht mit Butter bepinseln. Die Blinis wenden und weitere 2 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Die Blinis im Ofen warm halten. Die übrigen Blinis ebenso braten. Sie werden heiß serviert und man reicht die restliche Butter und saure Sahne in Schalen. Traditionsgemäß werden die Blinis mit zerlassener Butter bestrichen, mit einem Häufchen rotem Kaviar oder einer Scheibe Räucherfisch belegt und mit einem Löffel saurer Sahne übergossen. Wenn schwarzer Kaviar serviert wird, lässt man die saure Sahne weg.



Zutaten für 6 Portionen:

- $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, lauwarmer (ca. 45 Grad)
- $\frac{1}{2}$ Pck. Hefe (Trockenhefe)
- 1 Prise Zucker
 - 75 g Buchweizen - Mehl
 - 300 g Mehl (Weizenmehl)
- $\frac{1}{2}$ Liter Milch, lauwarmer (ca. 45 Grad)
 - 3 Eigelb, leicht geschlagen
 - $\frac{1}{2}$ TL Salz
 - 1 TL Zucker
- 250 g Butter, zerlassener, geklärter, abgekühlt
- $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne
 - 3 Eiweiß

Verfasser: ALJU

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: pfiffig
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /