

Einladende Appetizer

Worspe



Blini: Besonders schön serviert



1) Blini dünner backen (ca. 12 cm Ø), in Eierbecher drapieren, füllen, mit Kerbel garnieren



2) Etwas dickere und kleinere Blini backen (ca. 5 cm Ø), Füllung darauf verteilen, aufeinanderstacken, garnieren

Blini mit Nussrahm

Vor- und Zubereiten: ca. 50 Min.

ergibt ca. 14 Stück

TEIG

40 g Buchweizenmehl

40 g Weismehl

½ Teelöffel Salz

5 g Hefe, zerbröckelt

ca. 2 dl Milch

2 Esslöffel Crème fraîche

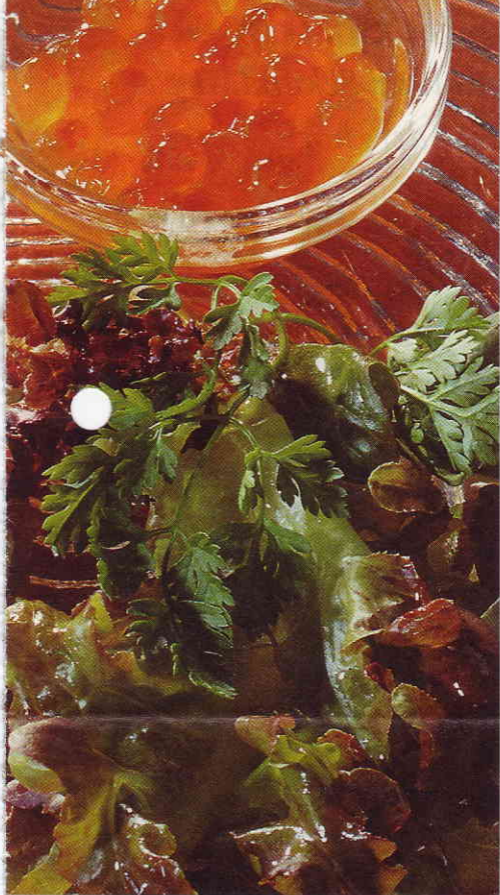
50 g Butter oder Margarine, flüssig,
leicht abgekühlt

1 frisches Eiweiss, steif geschlagen

Öl zum Backen

TEIG: Mehl und Salz mischen. Hefe mit der Milch verrühren, begeben, glattrühren. Crème fraîche darunterterühren. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen. Dann Butter oder Margarine darunterterühren, den Eischnee darunterziehen, sofort backen.

isen



BACKEN: Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pro Stück ca. 2 Esslöffel Teig hineingeben, mit dem Löffel schnell zu einem Plätzchen (ca. 10 cm Ø) verstreichen, Hitze reduzieren. Wenn die Unterseite nicht mehr klebt, Blini wenden, zweite Seite backen, im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.

FÜLLUNG

*1½ dl Halbrahm, steif geschlagen
ca. 4 Esslöffel Baumnüsse, gemahlen
1 Esslöffel Nusslikör (Ratafià), nach
Belieben*

1 Prise Salz

Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

ca. 40 g Lachsrogen, nach Belieben

Salatblätter

Kerbel

FÜLLUNG: Alle Zutaten bis und mit Likör sorgfältig mischen, würzen. Blini füllen, garnieren.

LÄSST SICH VORBEREITEN: Blini 1 Tag im voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. warm werden lassen.