

## Blini

### Zutaten (für 8 Blini):

2,5 dl Milch  
10 g Hefe  
2 Eier  
120 g Buchweizenmehl  
1 TL Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl)  
1 TL Zucker  
1 Prise Salz  
Öl zum Backen

### Zubereitung:

Für den Teig die Milch etwas erwärmen und die Hefe darin auflösen. Milch und Hefe ca. 15 Min. ruhen lassen.

Eiweiss und Eigelb trennen, danach Eigelb, Mehl, Öl, Zucker und Salz in die Milch einarbeiten und gut verrühren. Den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Kurz vor dem Backen das steif geschlagene Eiweiss vorsichtig unter den Teig ziehen. Blini wie Omeletten erst auf einer Seite in Öl backen, dann umdrehen und fertigbacken.

### Rezept aus:

«Das Buchweizen-Kochbuch» von K. Marek, Th. Deutsch, Leopold Stocker Verlag

### Weitere Bücher zum Thema:

«Kochen und Backen mit Buchweizen» von P. Schwenk, Pala-Verlag  
«Die Getreide Küche» von V. Krieger, AT Verlag

(Von Patrick Zbinden)

Kochen mit Patrick Zbinden, Freitag, 09. März 2007, 11.10-11.30 h, DRS3