



## BLINY

### Hefeteig-Blini

Ergibt 12–16 Stück  
Für 4 Personen

**10 g Hefe**  
**1 dl Milch** *lauwarm*  
**200 g Weismehl**  
**1 Prise Zucker**  
**1 Ei**  
**2 EL Crème fraîche**  
**½ TL Salz**  
**Bratbutter**

**1** Hefe in der Milch auflösen. Mehl und Zucker mischen, Milch begeben und zu einem Teig rühren. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Ei, Crème fraîche und Salz mit dem Handrührgerät unter den Teig rühren und 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen.

**2** Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Pro Blini 2–3 EL Teig in die Pfanne geben. Beidseitig goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. So weiter verfahren bis der ganze Teig aufgebraucht ist. Bei Bedarf Blini kurz im Ofen erwärmen.

Ursprünglich wurden Blini mit Buchweizenmehl hergestellt. 50 g Weismehl können durch Buchweizenmehl ersetzt werden. Mehr zu Blinis auf S. 26.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten  
+ 60 Minuten ruhen

Pro Person ca. 9 g Eiweiß, 17 g Fett,  
38 g Kohlenhydrate, 1450 kJ/340 kcal

Kaviar erkennt man an der Farbe der Dose: Beluga befindet sich in der blauen, Ossietra in der gelben und Sevruga in der roten oder orangen Dose.

