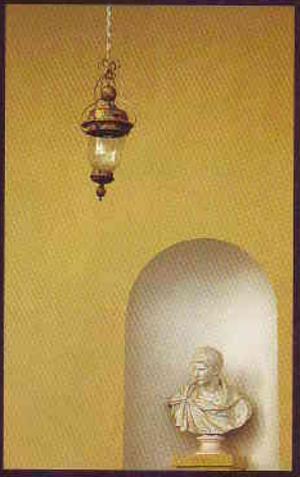


BLINI IST NICHT GLEICH BLINI (SIEHE S. 27)

Blini gibt es in verschiedenster Gestalt: als luftige, dickere Hefeküchlein oder als hauchdünne Pfannkuchen. Ursprünglich wurden sie mit Buchweizenmehl hergestellt. Man verwendet die Pfannkuchenteig-Blini sowohl süss (mit Kompott, Glace, Nüssen) als auch pikant (mit Lachs, Hering, Kaviar, Sauerkraut u.a.), die Hefeteig-Blini (siehe S. 11) meist nur pikant. Beide werden mit Smetana (Sauerrahm) serviert.



TRADITIONELL

Sable

Sablés

Für 25 Stück

100 g Butter weich
150 g Weissmehl
1 Beutel Vanillezucker
60 g Puderzucker
1 Eiweiss
2 EL Kakaopulver
wenig Zucker

1 Butter mit Mehl, Vanillezucker, Puderzucker und Eiweiss zu einem Teig kneten. Teig halbieren und in eine Hälfte den Kakao einarbeiten. Beide Teige zu Rollen von je 3–4 cm Ø formen. Im Zucker wenden und in Klarsichtfolie eingepackt 2 Stunden kühlstellen.

2 Ofen auf 210 °C vorheizen. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte



ca. 10 Minuten backen. Sablés auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zweifarbig Sablés: Beide Teige je zwischen Backpapier ca. 0,5 cm dick auswalen und aufeinander legen. Von einer Seite her einrollen oder als Variante von zwei Seiten her bis zur Mitte einrollen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
+ 2 Stunden kühlen
+ ca. 15 Minuten backen

Ganze Menge ca. 22 g Eiweiss,
87 g Fett, 206 g Kohlenhydrate,
7100 kJ/1700 kcal



Jecklin

Musiknoten & Instrumente

Rämistrasse 30 & 42

8024 Zürich

Telefon +41 1 253 77 77

e-mail: info@jecklin.ch

Musik ist unser Handwerk



EDEL

Piroschki s marzipanom Marzipanküchlein

Für 24 Küchlein
Für 2 Mini-Muffin-Form-
Bleche

Butter für die Bleche

Mehl für die Bleche

2 Eier

90 g Marzipan

20 g Zucker

2 EL Wodka

10 g Zucker

25 g Mehl

25 g Maisstärke

25 g Puderzucker

50 g Butter

GARNITUR:

1 Blatt Gelatine

0,5 dl Weisswein oder Apfelsaft

1 Granatapfel

1 Banane

1 Vertiefungen der Bleche
ausbuttern und mehlen.
Ofen auf 200 °C vorheizen.

2 Eier teilen. Marzipan klein
würfeln und mit Eigelb,
Zucker und Wodka mit dem
Handrührgerät schaumig
schlagen. Eiweiss steif schla-
gen, Zucker einrieseln lassen

und weiterschlagen, bis die
Masse glänzt. Unter die
Eicreme mischen. Mehl,
Maisstärke und Puderzucker
darüber sieben und sorgfältig
darunter ziehen. Butter
schmelzen und dazurühren.
Masse in die Vertiefungen
füllen und in der Ofenmitte
ca. 10 Minuten backen. Aus-
kühlen lassen.

3 Gelatine in kaltem Wasser
einweichen. Wein erhitzen,
Gelatine ausdrücken und im
Wein auflösen. Granatapfel
einritzen und entzweibre-
chen. Die Kerne mit einer
Gabel herauslösen. Achtung:
Saftspritzer hinterlassen blei-
bende Flecken! Banane in fei-
ne Scheiben schneiden und
auf den Küchlein verteilen.
Mit Gelee bepinseln und mit
Granatapfelkernen garnieren.

**Diese Küchlein werden in Russland
nach dem Essen zu Tee oder Kaffee
serviert.**

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
+ ca. 10 Minuten backen

Pro Küchlein ca. 1 g Eiweiss,
3,5 g Fett, 8,5 g Kohlenhydrate,
320 kJ/75 kcal

