

## Blinis mit Lachs

### Zutaten (für ca. 20 Blini)

100 g Weissmehl  
80 g Buchweizenmehl  
4 g Trockenhefe  
¼ TL Salz  
1 Ei  
2,5 dl Milch, lauwarm  
2 EL Bratbutter  
100 g Crème fraîche  
200 g Rauchlachs  
Schnittlauch zum Garnieren

### Zubereitung

Für die Blinis beide Mehlsorten mit Hefe und Salz mischen. Ei in der Milch verquirlen und begeben, alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Etwas Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Pro Blini 2–3 EL Teig hineingeben und zu 7–8 cm grossen Küchlein ausstreichen. Blini bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute backen. Wenden und ca. 1 weitere Minute goldbraun fertig backen. Mit je 1 TL Sauerrahm bestreichen und mit etwas Rauchlachs belegen. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren.