

Blini mit Sauerrahm und geräuchertem Lachs

Zutaten:

- 1 dl Wasser, lauwarm
- ½ TL Zucker
- ½ Päckli Trockenhefe
- 1.5 dl Milch, lauwarm
- 150 g Weismehl
- 30 g Buchweizenmehl
- 1 Ei, getrennt
- ½ EL Butter, geschmolzen
- 1 Becher Sauerrahm (2EL davon für den Teig)
- 150 g geräucherten Lachs
- frischer Dill
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter zum Ausbacken
-

Zubereitung:

Zucker und Hefe in 1 dl lauwarmem Wasser auflösen und etwa eine Viertelstunde ruhen lassen. Weizen- und Buchweizenmehl in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut mischen. Das Hefewasser und die Hälfte der lauwarmen Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Die Schüssel zudecken und den Teig ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Darauf den Teig nochmals kräftig durchrühren und dann zuerst das verquirlte Eigelb, dann die restliche Milch, die geschmolzene Butter, die 2 EL Sauerrahm zugeben und gut unterrühren.

Das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig nochmals eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Reichlich Bratbutter in eine beschichtete Bratpfanne geben und mit einem Esslöffel Teigleckse in die Pfanne geben und die Blini portionenweise auf kleinem Feuer ausbacken, bis sie auf beiden Seiten schön Farbe angenommen haben.

Die Blini auf einer Platte anrichten: Etwas Sauerrahm darauf geben und mit einem Stücklein Rauchlachs belegen. Mit einem Zweiglein frischem Dill dekorieren. Wer mag, gibt noch etwas frisch und grob gemahlene schwarzen Pfeffer drüber.