

## Blini mit Kaviar

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

Ergibt ca. 15 Stück

Vorspeise für 4 Personen

---

**100 g Buchweizenvollkornmehl  
oder Ruchmehl**

**50 g Mehl**

**½ TL Salz**

**⅓ Würfel Hefe (ca. 10 g),  
zerbröckelt**

**1 Prise Zucker**

**1 dl Milch**

**3 EL saurer Halbrahm**

**1 frisches Eigelb**

**1 EL Butter, weich**

---

**1 frisches Eiweiss**

**1 Prise Salz**

**Bratbutter zum Backen**

---

**100 g saurer Halbrahm**

**20 g Kaviar**

**Kerbel zum Garnieren**

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und alle Zutaten bis und mit Butter begeben, mit einer Kelle gut verrühren, Teig zuge- deckt ca. 1 Std. aufgehen lassen.
2. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte vorwärmen.
3. Wenig Bratbutter in einer beschich- teten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Portionenweise je ca. 1½ Esslöffel Teig in die Pfanne ge- ben, zu Blinis von ca. 7 cm Ø for- men, beidseitig je ca. 1 Min. backen, warm stellen.
4. Sauren Halbrahm darauf verteilen, mit Kaviar und Kerbel garnieren.

**Tipp:** Blinis lauwarm servieren.

