Rezept

Bärlauchblini

Ein Rezept von Bärlauchblini, am 25.05.2025

Zutaten

1/2 Würfel	Hefe
120 g	Weizenmehl
3	Eier
1 TL	Salz
2 EL	Butter
150 g	Räucherlachs oder Räucherforelle (auch fein: 50 g Lachs- oder Forellenkaviar)
200 ml	lauwarme Milch
3 EL	Buchweizenmehl
1 TL	Zucker
16-20	Bärlauchblätter
150 g	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Hefe in die Milch krümeln und mit Weizenmehl verrühren, abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Sobald der Vorteig sichtbar aufgegangen ist, umrühren und noch einmal aufgehen lassen, bis die Hefe kleine Bläschen bildet. Das dauert etwa 30 Min.

2. Buchweizenmehl, Eier, Zucker und Salz unter den Vorteig rühren. Den Teig in etwa 30 Min. ungefähr bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen, umrühren, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 6 Std. reifen lassen (der Teig hält sich gekühlt 1-2 Tage).

3. Dann die Bärlauchblätter abbrausen und trocken tupfen. Der fertige Bliniteig soll dickflüssig wie ein Pfannkuchenteig sein – falls er zu fest geworden ist, mit wenigen Löffeln Wasser verdünnen. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen, 1 TL Butter darin schmelzen lassen und mit einem Esslöffel kleine Teigportionen in die Pfanne setzen. Jeweils 1 Bärlauchblatt auf jedes Teigküchlein legen. Blini bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. backen, dabei einmal wenden.

4. Blini entweder sofort aus der Pfanne mit saurer Sahne und Räucherlachs oder -forelle servieren und erst danach den übrigen Teig in der restlichen Butter backen. Oder die fertigen Blini bei 80° im Ofen warm halten, bis der ganze Teig gebacken ist, und erst dann auf den Tisch bringen.