

Rezept

# Blini Grundrezept

Ein Rezept von Blini Grundrezept, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>300 ml</b> Milch (3,5 % Fett)	<b>10 g</b> frische Hefe
<b>1 TL</b> Zucker	<b>200 g</b> Mehl (Type 405)
<b>2 EL</b> Butter	<b>100 g</b> Buchweizenmehl
<b>1 Prise</b> Salz	<b>2</b> Eier (Größe M)
Öl zum Ausbacken	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, Hefe hinein bröseln und unter Rühren auflösen.

---

2. Zucker und 2 EL Mehliterrühren und abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

---

3. Butter in einem Topf schmelzen. Mit restlichem Mehl, Buchweizenmehl, Salz und Eiern verrühren.

---

4. Den gegangenen Teig dazugeben und alles miteinander verrühren. Anschließend noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

---

5. Öl in einer Pfanne erhitzen, Teig portionsweise hineingeben und Blinis beidseitig goldbraun ausbacken.