

Rezept

Blini Grundrezept

Ein Rezept von Blini Grundrezept, am 03.08.2024

Zutaten

| | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 300 ml Milch (3,5 % Fett) | 10 g frische Hefe |
| 1 TL Zucker | 200 g Mehl (Type 405) |
| 2 EL Butter | 100 g Buchweizenmehl |
| 1 Prise Salz | 2 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.