

Rezept

# Blini mit Apfelmus und Preiselbeersahne

Ein Rezept von Blini mit Apfelmus und Preiselbeersahne, am 06.05.2024

## Zutaten

<b>10 g</b> frische Hefe	Zucker
<b>300 ml</b> lauwarmer Milch	<b>200 g</b> Mehl (Type 405)
<b>3 EL</b> Butter	<b>100 g</b> Buchweizenmehl
<b>1 Prise</b> Salz	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>400 g</b> Apfelmus
<b>150 g</b> Sahne	<b>5 EL</b> Preiselbeerkonfitüre
Fett zum Backen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

## Zubereitung

1. Hefe mit 1 TL Zucker, Milch und 2 EL Mehl verrühren, 15 Min. gehen lassen. Dann die Butter schmelzen, mit übrigem Mehl, Salz, Eiern, und Vanillezucker unterschlagen. 30 Min. gehen lassen.
2. Das Apfelmus bei schwacher Hitze leicht erwärmen. Sahne steif schlagen, mit der Konfitüre vermengen.
3. Backofen auf 80° einstellen. Aus dem Teig nach und nach in Fett Blini backen. Im Ofen warm halten.
4. Blini mit Apfelmus und Preiselbeersahne anrichten, nach Belieben mit Eis.