

## Rezept

# Blini mit Frischkäsecreme und Kaviar

Ein Rezept von Blini mit Frischkäsecreme und Kaviar, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Buchweizenmehl	<b>100 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Trockenhefe	<b>1 TL</b> Salz
<b>2 TL</b> Zucker	<b>250 ml</b> lauwarme Milch
<b>2</b> Eier	<b>250 g</b> saure Sahne
<b>1 EL</b> zerlassene Butter	<b>100 g</b> Frischkäse
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>100 g</b> Forellenkaviar oder Lachskaviar
Öl zum Backen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal, 6 g F, 6 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Beide Mehle mit der Trockenhefe, Salz und Zucker mischen und mit der Milch glatt rühren. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Die Eier, 50 g saure Sahne und die zerlassene Butter unter den Teig rühren. Zugedeckt nochmals ca. 15 Min. ruhen lassen. Die übrige saure Sahne mit dem Frischkäse glatt rühren, mit 1 Prise Salz und dem Zitronensaft würzen.
3. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Löffel kleine Teighäufchen hineinsetzen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 1-2 Min. goldbraun backen. 16 Blini backen, fertige Blini in ein Tuch einschlagen und im Backofen bei 80° warm halten. Die Frischkäsecreme auf die Blini geben und Kaviar darauf verteilen.