

## Rezept

# Kartoffel-Blini mit Räucherlachscreme

Ein Rezept von Kartoffel-Blini mit Räucherlachscreme, am 30.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Buchweizenmehl	<b>80 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> gekochte Kartoffeln (vom Vortag)	<b>2</b> Eier
<b>2 EL</b> saure Sahne	<b>1 EL</b> zerlassene Butter
<b>100 g</b> Räucherlachs	<b>1 EL</b> Honigsenf
<b>1 EL</b> Limettensaft	<b>100 g</b> Crème fraîche
Öl zum Backen	<b>1 Bund</b> Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 16 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 6 g F, 4 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Beide Mehle mit Trockenhefe, Salz und Zucker mischen und mit der Milch verrühren. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Die Kartoffeln pellen, durch die Presse drücken, mit Eiern, saurer Sahne und Butter zum Teig geben und alles gut verrühren. Den Teig zugedeckt nochmals ca. 15 Min. ruhen lassen.
3. Inzwischen Lachs würfeln, mit Senf, Limettensaft und Crème fraîche im Mixer pürieren.
4. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Teighäufchen hineinsetzen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 1-2 Min. goldbraun backen. 16 Blini backen, fertige in ein Tuch einschlagen und im Backofen bei 80° warm halten. Die Creme darauf verteilen.
5. Schnittlauch fein hacken und über die Blini mit Räucherlachscreme streuen.