

Rezept

Kartoffel-Blini mit Räucherlachscreme

Ein Rezept von Kartoffel-Blini mit Räucherlachscreme, am 27.05.2025

Zutaten

Buchweizenmehl	80 g	Mehl
Trockenhefe	1 TL	Salz
Zucker	250 ml	lauwarme Milch
gekochte Kartoffeln (vom Vortag)	2	Eier
saure Sahne	1 EL	zerlassene Butter
Räucherlachs	1 EL	Honigsenf
Limettensaft	100 g	Crème fraîche
Öl zum Backen	1 Bund	Schnittlauch
	Trockenhefe Zucker gekochte Kartoffeln (vom Vortag) saure Sahne Räucherlachs Limettensaft	Trockenhefe 1 TL Zucker 250 ml gekochte Kartoffeln (vom Vortag) 2 saure Sahne 1 EL Räucherlachs 1 EL Limettensaft 100 g

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.