

## Rezept

# Russische Blinis mit Kaviar

Ein Rezept von Russische Blinis mit Kaviar, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> Buchweizenmehl	<b>100 g</b> Mehl (Type 550)
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)	<b>350 ml</b> lauwarme Milch
<b>80-100 g</b> Butter	<b>2</b> Eier (Größe M)
Salz	<b>250 g</b> saure Sahne
<b>100 g</b> Kaviar (preiswerter Lachsforellen-Kaviar oder edler Sevruga-Kaviar)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Buchweizenmehl und Mehl in einer Schüssel mischen, eine Mulde eindrücken und die Hefe einbröckeln. Lauwarme Milch in die Mulde gießen, Hefe und ein wenig Mehl damit verrühren, zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
2. 50 g Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Mit Eiern und ca. 1 TL Salz zur Mehl-Milchmischung geben, gut durchmischen. Zugedeckt 2-3 Std. gehen lassen.
3. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze heiß werden lassen, mit ein wenig Butter ausstreichen. Aus jeweils 1 Saucenkelle voll Teig kleine Blinis (8-10 cm Ø) backen. Wenn sich auf der Oberfläche kleine Löcher bilden, die Küchlein mit Butter bestreichen, wenden. Auf der zweiten Seite noch 3-4 Min. braten und anschließend im Backofen bei 75° warm halten.
4. Zum Servieren die saure Sahne mit 1 Prise Salz cremig rühren, in ein Schälchen füllen. Kaviar in einem Schälchen auf Eiswürfeln servieren. Blinis mit je 1 Klecks Sahne und etwas Kaviar genießen.