

Rezept

Süße Blini mit Puderzucker

Ein Rezept von Süße Blini mit Puderzucker, am 25.04.2024

Zutaten

300 ml Vollmilch	10 g frische Hefe
1 TL Zucker	200 g Weizenmehl
2 EL Butter	100 g Buchweizenmehl
2 Eier	1 Päckchen Vanillezucker
etwas Öl	

Rezeptinfos

Portionsgröße 15 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 3 g F, 3 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, Hefe hinein bröseln und unter Rühren auflösen.

2. Zucker und 2 EL Mehliterrühren und abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

3. Butter in einem Topf zerlassen. Restliches Mehl, Buchweizenmehl, Eier und Vanillezucker hineinrühren. Anschließend mit dem gegangenen Teig vermengen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen, Teig löffelweise hineingeben und Blinis von beiden Seiten goldbraun ausbacken.