



# Blinis

- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Traditionell und edel, mit Kaviar, saurem Rahm etc. serviert

## Zutaten

- 125 g Buchweizenmehl
- 125 g Weizenmehl
- 60 ml warmes Wasser
- 300 ml Kefir
- 2 Eiweiß
- 1/4 l saure Sahne
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 30g flüssige Butter
- Etwas frischen Schnittlauch
- 2 Schalotten
- Öl zum Braten
- 1/4 l saure Sahne
- 2-3 hart gekochte Eier
- 2 fein geschnittene Schalotten
- Kaviar Sevruqa Mallossol

## Zubereitungsart

### Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

### Schritt2

Bei diesem "Spezialrezept" bevorzuge ich eine Mischung aus Buchweizen- und Weizenmehl, das den Teig einfach lockerer macht.

### **Schritt3**

Beide Mehle mischen, etwas Backpulver und Salz dazu geben.

### **Schritt4**

Das warme Wasser und den Kefir mischen und mit der flüssigen Butter zu einem lockeren, cremigen Teig anrühren.

### **Schritt5**

Das Eiweiß steif schlagen und locker unterheben.

### **Schritt6**

Alles etwa 30 Minuten ruhen lassen.

### **Schritt7**

In der Zwischenzeit :

### **Schritt8**

Die hart gekochten Eier schälen und das Eiweiß und das Eigelb getrennt hacken. Schalotten und Zwiebeln ebenfalls fein schneiden.

### **Schritt9**

Die Blinis in wenig Öl in kleinen Pfannkuchen von 3-4cm Durchmesser herkömmlich heraus braten, leicht Farbe nehmen lassen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Die getrennt gehackten Eier, die Schalotten mit dem Schnittlauch und der sauren Sahne einzeln angerichtet zu den Blinis reichen.

### **Schritt12**

Dazu, und das ist die Hauptsache, reichlich Kaviar.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** kaviar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blinis/>