



# Teig für „Blinis“, der Party Hit

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der Teig für Buchweizenküchlein, traditionell mit Kaviar, In vielen Variationen verwendbar.

## Zutaten

- 250 g Buchweizenmehl
- 250 g Mehl
- 5/8 l Frischmilch
- 100 g Butter
- 20 g Salz
- 25 g Zucker
- 20 g Hefe
- 3 Eigelbe
- 2 Eiweiß
- 1/8 l geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Hefe in der warmen Milch zerbröckeln, auflösen und mit den beiden, gemischten Mehlsorten verarbeiten.

### Schritt2

20 min. an einem warmen Ort abgedeckt aufgehen lassen.

### Schritt3

Die zerlassenen Butter, den Zuckern und Salz dazu geben.

### Schritt4

Geschlagenes Eiweiß und die geschlagene Sahne nacheinander unterheben. Wiederum ca. 20 min.

abgedeckt aufgehen lassen.

### **Schritt5**

Danach in Butter und Öl zu gleichen teilen, kleine Mini - Pfannkuchen goldgelb heraus backen

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** kaviar, klassisch, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/teig-fuer-blinis-der-party-hit/>