

Buchweizen Blinis mit Räucherlachsrose und Schnittlauch Schmand



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Dekorativ, lecker, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für die Blinis:
- 125 g Weizenmehl
- 125 g helles Buchweizenmehl
- 20 g frische Hefe
- 1/4 l Buttermilch
- 2 Eier
- Öl zum Ausbacken

- Räucherlachs in kleinen Scheiben à 20-30 g
- 2 Becher Schmand oder Crème fraiche
- Salz, Salz und Pfeffer
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, geschnitten.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Blinis:

Schritt2

Beide Mehlsorten mischen, in die Mitte die Hefe hineinbröckeln, die Zimmer warme Buttermilch dazu geben und zu einem Vorteig verrühren. An einem warmen Ort, 20 min. gehen lassen.

Schritt3

Das Eigelb und Salz dazugeben und Alles gut miteinander verarbeiten. Das steif geschlagenes Eiweiß darunter heben, nochmals zugedeckt 20 min. gehen lassen.

Schritt4

Den Teig geben In eine Pfanne mit Öl, Esslöffelweise geben und kleine, dünne Küchlein ausbacken; warm stellen.

Schritt5

Der Schnittlauch Schmand:

Schritt6

Crème fraiche oder Schmand salzen und pfeffern und den frischen Schnittlauch unterheben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Blinis auf kleinen Tellern anrichten und die Lachscheiben zu einer dekorativen Rose drehen, oben auf setzen.

Schritt9

1-2 Tl Schnittlauch Crème fraiche an der Seite herunter laufen lassen und sofort servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** dekorativ, einfach und schnell, lecker

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)127
- Fett (g)6
- KH (g)14
- Eiweiss (g)5
- Ballast (g)1
- Zucker (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buchweizen-blinis-mit-raeucherlachsrose-und-schnittlauch-schmand/>