Buchweizen-Waffel Türmchen, russisch

- **Küche:**Russisch

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : '' });

Der herzhaft-schmackige Leckerbissen

Zutaten

- 90 g Mehl und 50 g Buchweizenmehl mit 1/2 TL Salz gemischt
- 35 g Butter
- 125 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 2 ganze Eier
- 1/4 Salatgurke (125 g), geschält, entkernt
- 1 Schalotte
- 1/2 Bündchen frischer Dill, gezupft, gehackt
- 200 g Schmand
- 1- 2 TL Limettensaft
- Etwas Zitronen - oder Limettenabrieb
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 200 g Räucherlachs in Scheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Der Buchweizen-Waffelteig:

Schritt2

Die Butter mit der Milch erhitzen und die Hefe hinein bröckeln, auflösen. Zum Mehl geben mit den Eiern zu einem glatten Teig verrühren, (Handrührgerät)

Schritt3

Abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 min. aufgehen lassen.

Schritt4

Noch einmal durchrühren und auf dem eingefetteten Waffeleisen,

Schritt5

2-3 Waffeln goldgelb backen. Danach in einzelne Herzen teilen.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

In der Zwischenzeit die geschälte, entkernte Gurke in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte und den gehackten Dill, Limettensaft- und Abrieb dazu geben, salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker abschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf ein Herzchen einen Tl Gurken - Schmand geben, darüber ein kleines Stückchen Rauchlachs und ein weiteres Herzchen.

Schritt10

Wieder etwas Gurken Schmand und eine kleine, zur Rose gedreht Lachsscheibe obenauf setzen, mit einem Dillfähnchen garnieren.

Rezeptart: Fingerfood

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buchweizen-waffel-tuermchen-russisch/