

Parmesan Blini



- **Küche:** Russisch
- **Gang:** Dessert, Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 15 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '15 Stück', 'yield' : '' });
```

Blini, wörtlich übersetzt bedeutet Plinse oder Fladen, sind wahrscheinlich das „allerrussischste“ Gericht der russischen Küche. Sie stellen eine Antwort auf deutsche Pfannkuchen und amerikanische Pancakes dar. Blini können verschiedene Füllungen enthalten. Diese bestehen meistens aus Fleisch oder Fisch. Falls Sie die Blini als Nachtisch zubereiten möchten, können Sie auch eine süße Füllung verwenden. Die Füllung darf aber auf gar keinen Fall zu flüssig sein.

Blinis können beinahe zu allen Gängen serviert werden.

Inzwischen gibt es aber viele Neuinterpretationen, z.B. die herzhaft zubereitete Parmesan Blinis, die wir Ihnen heute vorstellen wollen.

Zutaten

- 75 g geriebener Parmesan
- 3 ganze Eier
- 4 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verrühren und beliebig kleine Pfannkuchen, nach und nach in Butterschmalz knusprig herausbacken, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Rezeptart: Fingerfood, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte **Zutaten:** eier, Mehl, parmesan, Pfeffer, Salz

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