

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/>