

Blinis mit Lachs

Das Rezept für die Blinis mit Lachs gelingt mit wenig Aufwand. Mit diesem Gericht bringst du Abwechslung in deinem Küchenplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

	100 g	Weizenmehl
	150 g	Buchweizenmehl
	0.5 Würfel	Germ (Hefe, 20 g)
	350 ml	Vollmilch (lauwarm)
	50 g	Butter
	2 Stk.	Eier
	1 Prise	Salz
	150 g	Räucherlachs
	100 g	Crème fraîche
	50 g	Frischkäse
	1 Spritzer	Zitronensaft
	1 EL	Dill
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Blinis mit Lachs**, das Weizenmehl mit Buchweizenmehl in eine Schüssel versieben. Eine Mulde bilden, Germ einbröseln und etwas Milch hineingießen. Mit wenig Mehl bedecken und zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.
2. Jetzt die Butter schmelzen, abkühlen lassen und mit Butter, Eier, Salz zur Mehlmischung geben. Zu einem flüssigen Teig verarbeiten und weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

3. Eine beschichtete Pfanne mit Butter einfetten und erhitzen. Den Teig mit einer Kelle in die Bratpfanne gießen und ca.3-4 Minuten von jeder Seite kleine Blinis backen. Im Backofen beim zirka 75 °C warm halten.
4. Die Crème fraîche mit Frischkäse, Zitronensaft, gehackte Dillspitzen, Salz und Pfeffer verrühren.
5. Die Blinis mit Räucherlachs und der Creme belegen und nach Belieben mit Dillspitzen garnieren.

Tipp