

Russische Rezepte

Blini

Zutaten:

500 ml Milch
650 g Weizenmehl
100 ml Sahne
50 g zerlassene Butter
2 Eier
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
Öl zum Braten

Zubereitung:

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Zucker mit Eigelb verrühren. Milch, zerlassene Butter, Salz und Mehl hinzufügen. Den Teig glatt rühren. Eiweiß hinzufügen und wieder rühren. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen. In eine Schöpfkelle wenig Teig einfüllen und portionsweise in die Pfanne gießen und goldgelb anbraten, dann wenden. Blini können süß (mit Honig, Marmelade) oder pikant (mit Kaviar oder Räucherfisch) serviert werden.

