AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Europa

BUCHWEIZEN-BLINI



Rezept: Raum 8. Susanne Vögeli, Aarau - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Buchweizen ist ein Pseudogetreide, gehört nicht zur Familie der Getreide. Er ist glutenfrei, kann aber wie Getreide verarbeitet werden. (+2x1 Std. Teig aufgehen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Buchweizenmehl	0.9 dl	Milch
1 TL	Salz	0.9 dl	Wasser
0.5 TL	Trockenhefe	1	Ei
		6 EL	Bratbutter

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz und Hefe vermischen. Milchwasser zu einem dickflüssigen glatten Teig rühren. Den Teig mit einer Kelle etwas klopfen, bis er sämig und geschmeidig ist.
2. Den Hefeteig bei 25-30° C zugedeckt 40-60 Min. aufgehen lassen. Das Ei in den Teig einrühren. Teig zudecken und nochmals mind. 1 Std. aufgehen lassen.
3. Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Den Teig mit einem Esslöffel in die heisse Butter fliessen lassen. Die runde Form bildet sich automatisch. Die Butter darf nicht rauchheiss werden.
4. Wenn die Seiten angebräunt sind, mit einem Spachtel wenden und auf der anderen Seite ebenso hellbraun braten. Allenfalls während dem Braten die fertigen Blinis warm stellen. Die Menge für 4 Personen ergibt ca. 12 Stück.

TIPP: Nach Belieben mit geräuchertem Fisch, Crème fraîche und mit Dillspitzen belegt servieren.