

## Blini mit Eiersalat

Zutaten für ca. 4 Portionen

### **Blini:**

175 g Milch  
15 g Hefe  
120 g Weizenmehl, Type 405  
60 g Buchweizenmehl  
½ Tl Zucker  
Salz  
2 Eier  
Öl zum Backen

### **Eiersalat:**

6 Eier  
1 Schalotte, sehr fein gewürfelt  
Handvoll Dill, fein geschnitten  
1 ½ Tl mittelscharfen Senf  
100 g Mayonnaise  
50 g Sauerrahm  
50 g Joghurt  
1 El kleine Kapern  
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

### Vorbereitung Blini:

1. Die Milch leicht erwärmen und die zerbröckelte Hefe darin glatt rühren.
2. Weizenmehl, Buchweizenmehl, Zucker und 1 kräftige Prise Salz mischen.  
Hefe-Milch und Eigelb dazugeben, alles zu einem glatten Teig rühren.  
Mit einem Tuch abgedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.

### Zubereitung Eiersalat:

1. Eier – ½ Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen  
**oder** in warmen Wasser einige Minuten anwärmen
2. Eier am stumpfen Ende anstechen und vorsichtig mit einem Löffel in kochendes Salzwasser gleiten lassen – 8 bis 9 Minuten kochen.  
Kalt abschrecken, schälen, vierteln und in Stücke schneiden.
3. Senf, Mayonnaise, Sauerrahm und Joghurt zu einem cremigen Dressing verrühren, würzen.
4. Eier, Schalotte, Dill und Kapern unter das Dressing heben.

### Fertigstellung Blini:

1. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den gegangenen Teig heben.
2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen.  
Aus dem Teig 12 runde Pfannkuchen (7 cm Ø) backen.  
So lange auf einer Seite backen, bis auf der Oberfläche kleine Bläschen entstehen.  
Wenden und die andere Seite goldbraun backen.  
Nur so viele Blini in die Pfanne geben, dass sie sich nicht berühren.  
Auf Küchenpapier abtropfen lassen – warm mit Eiersalat servieren.