

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
Prise Salz
2 Eigelbe
2 Eiklar
Öl zum Backen

Eiersalat

6 Eier
1 sehr fein gewürfelte Schalotte
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. 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 aufgegangenen 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.