

## Blini mit Lachs und Sauerrahm

### Zutaten

1 dl Wasser, lauwarm  
½ TL Zucker  
½ Päckli Trockenhefe  
1.5 dl Milch, lauwarm  
150 g Weissmehl  
30 g Buchweizenmehl  
1 Ei, getrennt  
½ EL Butter, geschmolzen  
1 Becher Sauerrahm (2 EL davon für Teig)  
frischer Dill  
schwarzer Pfeffer  
Salz  
Bratbutter zum Ausbacken  
150 g geräucherter Lachs

### Zubereitung

Zucker und Hefe in 1 dl lauwarmem Wasser auflösen und etwa eine Viertelstunde ruhen lassen. Weizen- und Buchweizenmehl in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut mischen. Das Hefewasser und die Hälfte der lauwarmen Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Die Schüssel dann zudecken und den Teig ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Darauf den Teig nochmals kräftig durchrühren und dann zuerst das verquirlte Eigelb, dann die restliche Milch, die geschmolzene Butter, die 2 EL Sauerrahm zugeben und jeweils gut unterrühren.

Dann das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig nochmals eine halbe Stunden zugedeckt ruhen lassen.

Reichlich Bratbutter in eine beschichtete Bratpfanne geben und mit einem EL Teigkleckse in die Pfanne geben und die Blini portionenweise auf kleinem Feuer ausbacken bis sie auf beiden Seiten schön Farbe angenommen haben.

Die Blini auf einer Platte anrichten: Einen Klacks Sauerrahm auf ein Blini geben und das Blini dann mit etwas Rauchlachs belegen. Mit etwas frischem Dill dekorieren. Wer mag, gibt noch etwas frisch und grob gemahlene schwarzen Pfeffer drüber.

\*\*\*

**DRS 1**