

Blini mit Kräutercreme (ca. 20 Stück)

Zutaten:

- 20g Hefe
- 200 ml Milch
- etwas Zucker

- 60 g Weizenmehl
- 80 g Buchweizenmehl
- Salz
- 2 Eier
- ca. 4 EL. Öl zum Braten

Für die Kräutercreme:

- Diverse Kräuter (Bärlauch, Rauke, Petersilie, Schnittlauch nach Geschmack und Saison)
- Quark, Creme fraîche oder saure Sahne
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hefe in lauwarmer Milch und einer Prise Zucker auflösen.

Beide Mehlsorten vermischen, Hefemilch dazugeben und ca. 15 bis 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen Kräuter waschen und abtrocknen, klein hacken, mit Quark o.ä. verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In wenig Öl etwa esslöffelgroße Teigportionen zu kleinen, goldbraunen Pfannkuchen ausbacken.

Lauwarm oder kalt mit der Kräutercreme servieren.