



Foto: shutterstock/Wiktory

Für 4 Personen

Blinis mit Frischkäse und Räucherlachs

- 200 g Weizenmehl
- 50 g Buchweizenmehl
- 20 g Trockenhefe
- 1/8 l Milch
- 1 Ei
- Salz
- Butterschmalz, zum Ausbacken
- **hegers deli ingwer**
- 150 - 200 g Räucherlachs
- 100 g Sauerrahm
- 50 g Frischkäse
- Pfeffer, aus der Mühle
- Salz
- 50 g Sprossen
- einige Blätter Rucola

Für den Teig die Mehle in eine Schüssel geben und die Trockenhefe einstreuen.

Milch, Ei und Salz zufügen und rasch verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 100°C (Ober- und Unterhitze) zum Warmhalten einschalten.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel Teig in die Pfanne geben und kleine Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Im Backofen warm halten.

Für Eilige: Fertige Blinis aus dem Kühlregal kaufen.

Für den Belag den Sauerrahm mit dem Frischkäse glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Käsecreme auf den Blinis verteilen und mit **hegers deli ingwer** beträufeln. Jeweils ein Stück Lachs darauf setzen.

Die Blinis mit den Sprossen garnieren und ein paar Rucola-Blätter dazulegen.

info@hegers-deli.de