



DER SCHMIDT



BLINI MIT KAVIAR

BLINI MIT KAVIAR



ZUTATEN:

Kaviar	200 g Mehl Typ 405
Crème fraîche	100 g Buchweizenmehl
300 ml Milch 3,5 % Fett	1 Prise Salz
10 g frische Hefe	2 Eier Größe M
1 TL Zucker	Öl zum Ausbacken

ZUBEREITUNG:

- [1] Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, Hefe hineinbröseln und unterrühren.
- [2] Zucker und 2 EL Mehl unterrühren und abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
- [3] Butter in einem Topf schmelzen und mit den restlichen Zutaten vermengen.
- [4] Den gegangenen Teig dazugeben und alles miteinander verrühren. Anschließend noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.
- [5] Öl in einer Pfanne erhitzen, Teig portionsweise hineingeben und Blinis beidseitig goldbraun ausbacken.
- [6] Den Kaviar zusammen mit Crème fraîche auf dem Blini anrichten und mit etwas Schnittlauch garnieren.

Wir wünschen guten Appetit! Ihre Familie Schmidt mit Team

**DER
SCHMIDT**