

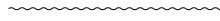
R e z e p t

# BLINIS MIT WACHTELEIERN UND GERÄUCHERTEM LACHS



# BLINIS

MIT WACHTELEIERN  
UND GERÄUCHERTEM LACHS



Kontributor: **JENN DAVIS**



AUSGABE

sisterMAG47

## Zutaten

---

2 Eier

50 g Buchweizen-Mehl

125 g normales Weizenmehl

2 TL Backpulver

75 g griechischer Joghurt

250 ml Vollmilch

Prise Meersalz

Öl (wir verwenden Öl aus einer Sprühdose) zum Anbraten

## Für den Belag

Griechischer Joghurt

Wachtel-Eier – hart gekocht

Geräucherter Lachs

Dill

Szechuan Pfeffer

---

**SCHRITT 1** Eier in einer Schüssel schaumig schlagen.

**SCHRITT 2** Mehl, Backpulver, Joghurt und Milch darin einrühren. Gut mischen, damit ein gleichmäßiger Teig entsteht.

**SCHRITT 3** Etwas Öl in die Pfanne geben oder sprühen und die Pfanne erhitzen. Mit einem Teelöffel etwas Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ausbacken. Blinis wenden, wenn Bläschen im Teig aufkommen und der Boden goldbraun wird.

**SCHRITT 4** Die fertigen Blinis auf einem Gitter abkühlen lassen und den Prozess so lang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Blinis mit einem Teelöffel Joghurt garnieren. Am Ende ein halbes Wachtel Ei, etwas Lachs, Dill und Szechuan Pfeffer darauf anrichten.