

## SIBYLLES BLINI

**Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.**

**Aufgehen lassen: ca. 1 Std.**

**Ergibt ca. 12 Stück**

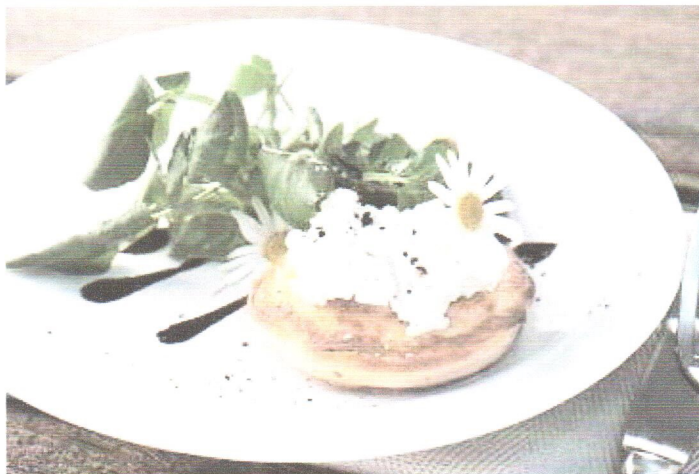
### BLINI

120 g	Buchweizenvollkornmehl
30 g	Mehl
½	Teelöffel Salz
¼	Hefewürfel (ca. 10 g)
1	Prise Zucker
1 dl	Milch
1	frisches Eigelb
1	Esstöffel Butter, weich
1	frisches Eiweiss
1	Prise Salz
½ dl	Rahm
	Bratbutter zum Braten

**1** Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde eindrücken. Hefe und alle Zutaten bis und mit Butter in der Mulde mit ca. der Hälfte des Mehls zu einem Teig verrühren, zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen. Restliches Mehl darunterrühren.

**2** Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Rahm steif schlagen, beides mischen. ⅓ unter den Teig rühren, den Rest sorgfältig darunterziehen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

**3** Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Pro Blini je ca. 1½ Esstöffel Teig in die Pfanne geben, zu Plätzchen von ca. 7 cm Ø formen. Blini beidseitig je ca. 1 Min. backen, warm stellen.



### BELAG

150 g	Ziegen-Frischkäse (z. B. Chavroux)
30 g	Brunnenkresse
wenig	Crema di Balsamico
wenig	Fleur de Sel
	grober Pfeffer aus der Mühle
einige	essbare Blüten (z. B. Gänseblümchen)
	zum Garnieren

Blini auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Frischkäse darauf verteilen, ca. 2 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens (nur Grill oder Oberhitze) überbacken, herausnehmen.

**SERVIEREN** Brunnenkresse auf Teller verteilen, mit wenig Crema di Balsamico beträufeln. Blini darauf anrichten, Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen, garnieren.