

## **Buchweizenblini mit Lachs und Kaviar**

*Zubereitungszeit: 30 Minuten, Ruhezeit: 1 Stunde  
2 Portionen*

### **Zutaten**

1/2 Würfel Hefe (20 g)  
100 g Buchweizenmehl  
100 g Weizenmehl  
1 TL Salz  
150 ml lauwarme Milch  
125 g Naturjoghurt  
2 Eier, getrennt  
Butterschmalz zum Braten  
1 kleine Dose Forellenkaviar  
12 Scheiben Räucherlachs  
100 g Crème fraîche  
frischer Dill zum Garnieren

20 g Hefe in 3 EL warmem Wasser auflösen. 100 g Buchweizenmehl und 100 g Weizenmehl mit der angerührten Hefe, 1 TL Salz, 150 ml lauwarmen Milch, 125 g Naturjoghurt und 2 Eigelb mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

2 Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Für jeden Blini jeweils 1 kleine Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und die Blinis auf beiden Seiten goldbraun braten. Insgesamt 12 Blinis backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten, bis alle fertig sind.

Jeweils einige Scheiben Räucherlachs mit 3 Blinis auf einem Teller anrichten und etwas Crème fraîche darauf setzen. Mit Forellenkaviar und Dill garnieren.