



## Buchweizenblinis

Zutaten für 4 - 6 Pers.: 1/4 L Milch  
10 gr. Hefe  
125 gr. Buchweizenmehl  
125 gr. normales Mehl  
2 Eigelb  
Salz  
1 TL Gries  
2 Eiweiß  
5 Essl. Schlagsahne

Milch auf etwa 35 Grad erhitzen und Hefe darin auflösen.

Dann über die Mehlmischung gießen und mit dem Mixer verrühren. Etwas Salz und die 2 Eigelb dazu mischen.

Eiweiß steif schlagen und unterheben.

In einer Pfanne Öl erhitzen und dann löffelweise den Teig in die Pfanne geben. Sofort wenden und langsam goldgelb backen.

Warmstellen bis alle Blinis gebacken sind.