

Buchweizen-Blinis

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ihr braucht:

125 g Buchweizenmehl
50 g Kartoffelmehl (alternativ:
Getreidemehl)
1 TL Backpulver
375ml Haferdrink mit Calcium
+-150ml Wasser mit Kohlensäure
versetzt (alternativ: 700 ml Wasser
ohne Kohlensäure mit 1 TL
Backpulver)
Rapsöl zum Ausbacken

für süße Blinis noch ergänzen:

Vanille

Rohrohrzucker

So geht's

1. Alle trockenen Zutaten vermischen und mit dem Haferdrink verrühren.
2. Mindestens 30 Minuten, besser über Nacht stehen lassen.
3. Anschließend das Mineralwasser hinzufügen. Nicht zu stark
4. verrühren, sodass die Kohlensäure erhalten bleibt.
5. Eine kleine Teigmenge in die Pfanne geben und mit etwas Rapsöl ausbacken.
6. Die Blinis können sowohl herzhaft als auch süß verzehrt werden. Süße Blinis können mit Apfelmus, Pflaumen, Aprikosen oder Beeren gegessen werden.
7. Herzhaftes Blinis passen z.B. zu herzhaften Dips, Meerrettich-Dips kombiniert mit frischer und glatter Petersilie, Bärlauch, Koriander, Gemüse (Tomate, Gurke, ...) oder Salat.