

Russische Blini

1 L Milch 5 Eier 1/2 TL Salz 5 EL Mehl Butter

Milch, Eier und Salz mit einem Handmixer vermengen. Mehl langsam bei ständigem Weitermischen hinzufügen, damit sich keine Klumpen bilden. Den Teig ca. 10 min ruhen lassen.

Mit einem Holzlöffel durchmischen; in einer heißen Pfanne mit Butter gleichmäßig verteilen und ausbacken. Die Teig-Menge für einen Blini richtet sich nach der Pfannengröße; auf jeden Fall sollten dünne Blini entstehen.

Jeden Blini einzeln mit etwas flüssiger Butter bepinseln.

Die Blini schmecken sowohl mit Zucker oder Marmelade, als auch deftig mit Crème fraiche und Lachs, Kaviar, usw.

NN am 30. Januar 2018