

# Kartoffel-Blinis mit Vanille-Creme und Preiselbeeren

**Für 4 Personen**

**Für den Bliniteig:**

200 g Kartoffeln, mehlig	Salz	50 g Buchweizenmehl
100 g Weizenmehl	2 EL flüssige Butter	20 g frische Hefe
1 EL Zucker	1 EL Rosinen	3-4 EL Butterschmalz
Puderrucker		

**Für die Vanillecreme:**

1 Vanilleschote	3 EL Zucker	1 EL Speisestärke
1 Eigelb	250 ml Milch	50 g Sahne
2-3 EL Preiselbeerkompott		

Für den Bliniteig:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und pellen. Kartoffeln durch eine Presse drücken, Buchweizenmehl, Mehl und flüssige Butter zugeben. Hefe darüber bröckeln und ca. 100 ml lauwarmes Wasser angießen. 1 EL Zucker und 1 Prise Salz zugeben. Alles zu einem leicht zähfließenden Teig kneten. (Es empfiehlt sich zuerst etwas weniger Wasser zu nehmen, ist der Teig zu trocken, noch etwas Wasser zugeben). Die Rosinen hacken und unter den Hefeteig mischen. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für die Vanillecreme:

Die Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark, Zucker, Stärke, Eigelb und 50 ml Milch verrühren. Restliche Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Die Stärkemischung mit einem Schneebesen unterrühren. Unter ständigem Rühren mehrmals aufwallen lassen. Die Vanilleschote wieder entfernen und die Vanillecreme in eine Schüssel umfüllen. Etwas kalt rühren. Sahne halbsteif schlagen und mit den Preiselbeeren unter die Vanillecreme heben, abschmecken. In einer Pfanne mit etwas Schmalz bei mittlerer Hitze aus dem Teig nacheinander Blinis ausbacken (von jeder Seite ca. 2 Minuten). Die Blinis mit Puderrucker bestreuen, etwas Vanillecreme darauf geben, 3 Blinis aufeinanderschichten und servieren.

Vincent Klink 14. Februar 2013