

Blini

Allele (russische Pfannkuchen)

(Für 12 Stück)

Allele
LAND

Das brauchst du:

350 g Mehl (z. B. Hafermehl oder für glutenfreie Blini Mais-, Kartoffel- oder Reismehl)
100 g Buchweizenmehl
450 ml lauwarmes Wasser
1 Packung Trockenhefe
1 TL Zucker
1 Ei (das Eigelb davon) (als Ersatz für ein Ei, falls du auch eine Ei-Allergie hast, eignet sich z. B. 1 EL Sojamehl und 2 EL Wasser)
1 TL Salz
Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)



So geht's:

1. Schnapp dir eine Schüssel und vermische das Mehl mit dem Buchweizenmehl. Drücke mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte.
2. Miss 100 ml lauwarmes Wasser ab und füge die Hefe und den Zucker hinzu. Rühre solange, bis sich beides aufgelöst hat. Gieße die Mischung in die Mehlmulde.
3. Lasse deine Eltern das Ei in Eigelb und Eiklar trennen. Schau gut zu, dann kannst du es beim nächsten Mal selber versuchen! Gib dann das Eigelb zur Hefemischung in die Schüssel und verrühre die Hefe-Mischung mit einem Teil des Mehls.
4. Rühre das Salz in das restliche Wasser (350 ml) ein, bis es sich auflöst und schüttele die Mischung ebenfalls in die Schüssel. Verarbeite nun alles zusammen zu einem glatten Teig, decke die Schüssel mit einem Tuch ab und stelle sie für 15 Minuten an einen warmen Ort. Man nennt das „den Teig gehen lassen“.
5. Falls der Teig nach 15 Minuten zu dickflüssig ist, mische ihn noch einmal mit ein wenig Wasser. Deine Eltern können dann in einer Pfanne ein wenig Pflanzenöl erhitzen. Wenn es heiß ist, gibst du mit einer kleinen Kelle etwas Teig hinein.
6. Backt die Blini von beiden Seiten jeweils 2–3 Minuten aus und lasst sie anschließend auf Küchenpapier abtropfen.

Tipp:

Die Blini kannst du entweder pur essen oder sie süß oder herzhaft bestreichen, zum Beispiel mit Butter, Schokocreme, Kompott oder Frischkäse.

