

# Kochen

## Blinis mit Apfelkompott und Preiselbeeren

Natürlich, Blinis und Kaviar bilden zusammen einen absoluten Klassiker. Aber Blinis können noch sehr viel mehr sein: Sie schmecken auch besonders toll in einer süssen Variante.



### EIGENSCHAFTEN

 VEGETARISCH


### ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT 20 MIN

VORBEREITUNGSZEIT 25 MIN

RUHEZEIT 1 H

## ZUTATEN

 FÜR 4 PERSONEN als Mahlzeit FÜR 8 PERSONEN als Vorspeise

125 g Buchweizenmehl

50 g Halbweissmehl

1 Prise Salz

5 g frische Hefe

20 g Zucker

1.5 dl Milch

25 g Butter

100 g saurer Halbrahm

2 Eier

3 grosse Äpfel

1 Zimtstange

2 dl Apfelsaft

Zucker *etwas*

1 Becher Crème fraîche (180 g)

Preiselbeerkonfitüre (insgesamt ca. 150 g)

## NÄHRWERT

Pro Portion

30 g Eiweiss

38 g Fett

36 g Kohlenhydrate

612 g kKalorien

## ZUBEREITUNG

- 1 Buchweizen- und Halbweissmehl sowie Salz mischen und in der Mitte eine Vertiefung anbringen. Hefe, Zucker und lauwarmer Milch verrühren und in die Mehlmulde giessen. Mit etwas Mehl vom Rand decken und zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 2 Butter schmelzen. Mit dem sauren Halbrahm und den Eiern verrühren. Die Mischung zu Mehl und Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig rühren. Nochmals zugedeckt weitere 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 3 Für den Belag 3 grosse Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in Scheiben schneiden und mit 1 Zimtstange, 2 dl Apfelsaft und je nach Süsse der Äpfel mit etwas Zucker zu einem Kompott kochen.
- 4 In einer Bratpfanne etwas Butter erhitzen. Jeweils 5–6 Blinis auf einmal backen: Dazu je 1 Esslöffel Teig auf den Pfannenboden geben, diesen bei milder Hitze zugedeckt zuerst ein wenig aufsteigen lassen, dann die Blinis wenden und fertig backen. Warm stellen.
- 5 1 Becher Crème fraîche glattrühren. Jeweils etwas Kompott auf die Blinis geben, Crème fraîche und Preiselbeerkonfitüre (insgesamt ca. 150 g) darauf verteilen und servieren.