

RUSSLAND:

Russische Blini

(4 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.

1 Tüte Trockenhefe	in ein Glas mit etwas warmem Wasser einrühren. Das Gemisch 1 Stunde an einem warmen Ort stehen lassen.
½ l Milch (handwarm)	in eine große Schüssel füllen.
1 EL saure Sahne	unterrühren.
2 Eier (Zimmertemperatur) etwas Salz 1 EL Zucker	nacheinander einrühren.
350 g Weizenmehl	allmählich in die Milch rühren, so dass keine Klumpen bleiben.
	Die Hefe einrühren. Den Teig 30 – 60 Min. gehen lassen.
Pflanzenöl	in einer nicht zu großen Pfanne erhitzen und dünne Blini von beiden Seiten goldgelb backen.
	Im Backofen bei 50°C auf einem Teller stapeln, bis der Teig aufgebraucht ist.
	Die Blini werden mit herzhaften oder süßen Auflagen belegt und eingerollt. (z.B. Salzhering, Kaviar, gebratenes Gehacktes, Pflaumenmus, Marmelade, Nutella)

Kalkulation:

1 Tüte Trockenhefe	0,30
½ l Milch	0,35
1 EL saure Sahne	0,10
2 Eier	0,40
350 g Weizenmehl	0,10
Nutella (Anteil)	0,50
Marmelade (Anteil)	0,40
Hackfleisch	1,00
Umlage für sonst. Zutaten	1,00
	Summe:
	4,15
	pro Person:
	1,04