

Buchweizenpfannkuchen (Blinis) „Verhext“

Zutaten für 4 Personen:

- ½ Päckchen frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 300 g Milch
- 250 g Buchweizenmehl
- 50 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 Essl. Honig
- 1 Essl. Rapsöl
- 2-3 Prisen Meersalz
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Kürbis „Verhext“

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem Buchweizenmehl verquirlen. Das Ganze ca.1 Stunde quellen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb zur Masse hinzugeben (das Eiweiß für später aufheben). Fügen Sie weiterhin Weizenmehl, Honig, Rapsöl und Meersalz hinzu und vermengen alles. Die Masse nochmals ½ Stunde gehen lassen. Das Eiweiß Steifschlagen und unter die Masse heben. Etwas Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und kleine Pfannkuchen ausbacken. Die Blinis heiß servieren und das Kürbis-Chutney „Verhext“ dazu reichen.

Guten Appetit!