

Vorspeisen

BUCHWEIZEN BLINIS

200 g helles Buchweizenmehl	Beide Mehlsorten mischen, in die Mitte die Hefe hineinbröckeln.
50g Maisstärke	Die zimmerwarme Milch mit dem Joghurt vermischen, daraufgießen und zu einem Vorteig verrühren.
1/2 Würfel Hefe (20 g)	Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen,
1/8 l Milch	Eigelb und Salz dazugeben zu einem glatten Teig verrühren.
1/8l Joghurt	
Salz	Steifgeschlagenes Eiweiß darunterheben, nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
2 Eier (getrennt)	
Öl	Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig mit einem Eßlöffel in die Pfanne geben. Kleine dünne Küchlein ausbacken, warmstellen.

Dazu passt Kaviar mit sehr klein gewürfelten Zwiebel und Creme Double oder auch Raucherlachs.

