

Zutaten für 5 Personen:

125 ml	Milch
5 g	Germ (Hefe)
1 Prise	Zucker
50 g	Dinkelvollkornmehl oder Weizen. . .
1 ST	Eidotter
50 g	Buchweizenkörner, fein vermahlen
1 ST	Eiklar
	Salz
	Pfeffer fein gemahlen
10 g	Butter
25 ml	Maiskeimöl, (Sonnenblumen-, Rapsöl)

Herstellung:

1. Milch, Germ, eine Prise Zucker und das Dinkelvollkornmehl miteinander vermengen und abgedeckt an einen warmen Ort geben.
2. Eiklar mit Salz und Pfeffer zu einem steifen Schnee aufschlagen.
3. Eidotter und das Buchweizenmehl in die Germmasse einrühren und dann den Eischnee unterheben.
4. Etwas vom Butter-Ölgemisch in die heiße Pfanne geben.
5. Ein – zwei Esslöffel der Blinismasse (für einen Blini) in die Pfanne geben, und weitere Blinis in die Pfanne formen.
6. Auf jeder Seite jeweils 1 Minute bei mäßiger Hitze backen.
7. Auf einem Backpapier kurz abtropfen lassen und servieren.

Tipp: Klassisch mit Räucherlachs und Kevir oder Cremé fraich anrichten.

