



R e z e p t



## Kürbis-Blini

### Zutaten

- 200 g Buchweizenmehl
- 150 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- ½ Würfel frische Bio-Hefe
- 300 g Muskatkürbis, geschält
- Salz, Rapsöl

### Zubereitung

- Die Hefe in der Milch auflösen und 30 Minuten stehenlassen.
- Den Kürbis fein raffeln, im Sieb abtropfen lassen, leicht salzen und 15 Minuten stehenlassen.
- Beide Mehlsorten mit den Eiern und der Milch verquirlen, Kürbis unterziehen und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten, noch einmal mit Salz abschmecken. 30 Minuten stehenlassen.
- Blini von etwa 12 cm Durchmesser und 1 knappen Zentimeter dick in Rapsöl braten.