



Der Geschmack des Nordens

Blini mit Lachs und Dill

Zubereitung

1. Eier schaumig schlagen. Buchweizenmehl, Mehl und Backpulver mischen und unter die Eier rühren. Alpro Haferdrink dazugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Ein paar Spritzer Öl hinzufügen.
2. 1 EL Margarine in einer Bratpfanne erhitzen und für jeden Blini 1 EL Teig dazugeben. Zwischen den Blini genügend Abstand lassen, weil die Blinis beim Backen etwas aufgehen.
3. Blinis so lange backen, bis die Oberfläche trocken ist, dann wenden und goldbraun backen. Wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
4. Etwas geräucherten Lachs auf die Blinis legen, 1 TL Alpro Soja-Joghurtalternative Natur darübergeben, etwas Fischrogen dazu und mit einem Zweig Dill garnieren.



4 Portionen



30Min.



Zutaten

- 2 Eier
- 100 g Buchweizenmehl
- 75 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Öl
- 250 ml Alpro Haferdrink
- 200 g geräucherter Lachs
- 6 EL Alpro Soja-Joghurtalternative Natur
- 4 EL Fischrogen
- frischer Dill
- Margarine zum Ausbacken

Zubereitet mit

Haferdrink Original



Natur

