

## *Blini mit Wild-Preiselbeeren und saurer Sahne*

### Zutaten für 8 Portionen:

10 g Hefe  
400 ml lauwarme Milch  
20 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 EL Butter  
1 Ei (M)  
125 g Weizenmehl  
125 g Buchweizenmehl  
Fett zum Ausbacken  
150 g saure Sahne  
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ oder Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren

### Zubereitung:

Hefe in etwas lauwärmer Milch auflösen.

Restliche Milch mit Zucker, Salz, Ei und Butter gut verquirlen, die aufgelöste Hefe hinzugeben. Weizenmehl und Buchweizenmehl mischen, nach und nach einrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Etwa 20 Minuten gehen lassen.

Fett in einer Pfanne erhitzen und aus jeweils 2 Esslöffeln Teig kleine Blinis backen. Blinis mit einem Tupfer saurer Sahne und Odenwald Wild-Preiselbeeren servieren.

**Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + ca. 20 Minuten Wartezeit**



*Guten Appetit!*