

Bayerisches Blini (ca. 8 Stück)

200g Mehl

3 Eigelbe

200g gequetschte
Kartoffeln *

1 Tasse lauwarme Milch

1 TL Zucker und

40g Hefe in eine Schüssel geben und zu einem sehr weichen Teig vermengen. 15 min. gehen lassen. Währenddessen

200g Leberkäs (oder beliebige andere, fleischerne Dinge) durch den Wolf geben.

3 Eiweiße mit

einer Prise Salz steif schlagen. Nach Ablauf der Geh-Zeit den

Leberkäs und das

Eiweiß vorsichtig unterheben und glattrühren. Eine Pfanne mit

Öl ca. 1 1/2 cm hoch befüllen; sehr heiß werden lassen. Mit einer Schöpfkelle Teigbatzen abnehmen, in die Pfanne legen und ausbacken lassen. Nicht zu früh wenden. Danach mit Küchenkrepp abtupfen und heiß servieren.

Zubereitungszeit: 45 min.

Beilage: Kürbiskompott

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

**gequetschte Kartoffeln*: Kartoffeln schälen, ca. 20 min. kochen, durch ein Sieb streichen.