



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Tel. 0 26 42 – 4 27 57 · Fax 0 26 42 - 4 53 01

Topf-Blini

125 g Buchweizenmehl
125 g Weizenmehl
20 ml Vollmilch
2 Eier
10 g frische Hefe
1 TL Meersalz
1 TL Zucker
100 g weiche Butter
1 EL Buchweizenkörner

Alle auf Zimmertemperatur gebrachten
Zutaten 5 Minuten langsam verkneten. 30
Minutengehen lassen. Die weiche Butter nach
und nach dazukneten. Teig in je 30 g
Portionen aufteilen. In einer gebutterten,
feuerfesten Form aufgehen lassen.
Buchweizenkörner darüber streuen.
8 Minuten bei 160° C backen. Noch warm zum
geräuerten Stör servieren.