

Blaubeermuffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

500 g Rhabarber
1/4 l Ahornsirup
150 g Himbeeren TK
200 ml Crème fraîche
4 tb Orangenlikör

* Teig

100 g Buchweizenmehl
1/2 Honig
10 g Hefe
2 Eier
1 ds Salz

* Zum Braten

Butterschmalz

Rhabarber putzen, waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Mit Ahornsirup übergießen und abgedeckt 30 Minuten Saft ziehen lassen. Dann den Rhabarber im Sirup auf kleiner Gasflamme 3 - 5 Minuten köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und kalt stellen. Himbeeren im Sud aufkochen, pürieren, durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Crème fraîche mit Likör verrühren, kalt stellen. Buchweizenmehl mit Honig, zerbröckelter Hefe, 1/8 l lauwarmem Wasser verrühren. Eier und Salz unterschlagen und den Teig 15 Minuten gehen lassen. Dann im heißen Butterschmalz 12 kleine Blinis backen. Die Himbeersauce auf 4 Portionsteller verteilen, Crème fraîche rundherum träufeln. Mit einem Hölzchen nach innen und außen ziehen. Die Blinis in die Mitte legen, mit Rhabarberstücken garnieren und sofort servieren.

Stichworte : Blini, Gebäck, P4, Rhabarber, Vollwert Notizen (*) :

: Quelle: Erdgas, Haushalts-Kalender 1997

: der Stadtwerke Bochum Notizen (**) :

: Erfasst von Lothar Schäfer Zusatz :

: Zubereitungszeit

: ca. 1 Stunde

Stichworte : Gebäck, Kuchen, Pralinen