



Deli Holunder Trinkessig

Blinis mit Holunderquark

Rezept

Zutaten Blinis

60 g Buchweizen

60 g Weizenvollkornmehl

2 Eier

60 g zerlassene Butter

¼ l Milch

Butterschmalz zum Backen

Salz

Zutaten Holunderquark

2 cl Deli Holunder Trinkessig

½ Zitrone

2 EL Honig

1 dl Cuvée Blanche

125 g Quark

Zubereitung

Blinis

1. Beide Mehlsorten mit Salz in einer Schüssel mischen. Eier mit der abgekühlten, zerlassenen Butter verrühren und zur Mehlmischung geben.
2. Nach und nach die Milch darunter rühren.
3. Den Teig etwa 15 Minuten quellen lassen, dann in einer kleinen beschichteten Pfanne in wenig Butterschmalz zu 8-12 dünnen Pfannkuchen ausbacken.
4. Warm stellen bis alle fertig sind.

Holunderquark

1. Den Wein und Honig aufkochen.
2. Den Saft einer halben Zitrone dazugeben.
3. Zeste der halben Zitrone kurz einrühren sofort abkühlen.
4. Den Quark durch ein Sieb streichen.
5. Deli Holunder und die Saftmischung vorsichtig einrühren.

Die Blinis (Pfannkuchen) mit dem Holunderquark bestreichen, zu Vierteln zusammenklappen, sofort servieren.