

Buttermilch-Blinis mit Zitronenquark und Granatapfel

Zubereitungszeit: 25 Minuten plus 15 Minuten Quellzeit

Zutaten für 3-4 Portionen:

1 Packung TaigaBlini
Mischung 1 Pck.
Vanillezucker
2 EL Kokosblütenzucker
1 Ei
250 ml Buttermilch
3 EL neutrales
Rapsöl 3 EL
Mandelblättchen
150 g Magerquark
1 EL Ahornsirup
½ Zitrone
½ Granatapfel
einige Blättchen Minze

Zubereitung:

1. TaigaBlini Mischung mit Vanillezucker und Kokosblütenzucker in eine Schüssel geben. In einer separaten Schüssel das Ei mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen.
2. Buttermilch, 1 EL Rapsöl sowie das schaumig geschlagene Ei vorsichtig zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem homogenen Teig vermengen. Etwa 15 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Magerquark mit Ahornsirup sowie Abrieb und Saft der Zitrone glattrühren. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen und die weißen Häutchen entfernen.
4. Eine Pfanne erhitzen, etwas Rapsöl zugeben und anschließend den Bliniteig portionsweise mit einem Teelöffel in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2-3 min. goldgelb anbraten, dann mit Zitronenquark bestreichen und mit Granatapfelkernen, Mandelblättchen und abgezapften Minzeblättchen garniert servieren.

Tipp: Im Sommer schmecken die luftigen Buttermilch-Zitronenblinis vorzüglich mit frischen Beeren belegt, vor allem mit Erdbeeren und Himbeeren.