

Zimt-Blinis mit Glühweinkirschen

Zubereitungszeit: 15 Minuten plus 30 Minuten Quellzeit

Zutaten für 3-4 Portionen:

1 Packung TaigaBlini
2 TL Zimt
1 Pk. Vanillezucker
3 EL Rohrohrzucker
200 ml Wasser
3 EL Rapsöl
250 g Sauerkirschen (tiefgekühlt)
150 ml Glühwein / Punsch
½ TL Glühweingewürz
1,5 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. TaigaBlini Mischung in eine Schüssel geben. Zimt, Vanillezucker und 2 EL Rohrohrzucker zugeben und vermengen. Dann Wasser und 2 EL Rapsöl zugeben und zu einem homogenen Teig verrühren. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die tiefgekühlten Kirschen im Topf bei mittlerer Hitze auftauen lassen und erwärmen, bis Flüssigkeit austritt. 100 ml Glühwein zugießen, Glühweingewürz und restlichen Rohrohrzucker (1 EL) zugeben und aufkochen. Im restlichen Glühwein (50 ml) die Speisestärke auflösen und diese unter Rühren zu den kochenden Kirschen geben. Wenn die Kirschen angedickt sind, die Hitze reduzieren und diese warmhalten.
3. Eine Pfanne erhitzen und restliches Rapsöl (1 EL) zugeben. Nun je einen Esslöffel des Blini-Teigs in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb anbraten. Meist passen 3-4 Blinis gleichzeitig in die Pfanne. Die fertig gebackenen Blinis warm mit den Glühweinkirschen servieren.

Hinweis: Wenn Kinder mitessen, sollte statt Glühwein entweder Kirschsafte oder Früchtepunsch verwendet werden. Dann einfach noch etwas mehr Glühwein-Gewürz verwenden.