

# Mini-Blinis mit Bacon und Dip

Für die kleinen Feinschmecker: Die Mini-Blinis sind bei Kindern besonders beliebt. Ob warm zum Mittagessen oder kalt als Snack für die Schule: Die Mini-Blinis zaubern jedem Kind ein Lächeln ins Gesicht. Viel Spaß beim gemeinsamen Nachkochen.



85 Min

Mittel

33

## Zutaten

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

1 Päckchen Trockenhefe  
325 g Weizenmehl

### TIERISCHE PRODUKTE

1 Packung (100 g) Herta Delikatess Frühstücksspeck  
210 g saure Sahne  
1 EL Mayonnaise  
125 ml Milch  
1 Ei

### OBST & GEMÜSE

60 g Senfgurken

### GEWÜRZE

5 Stängel Petersilie  
2 TL Senf  
Salz  
Pfeffer  
125 ml lauwarmes Wasser  
1 TL Zucker

### ÖL & ESSIG

3 EL Pflanzenöl

## Anleitung

### 1. SCHRITT

Für den Teig ein **Päckchen Hefe**, **125 ml lauwarmes Wasser**, **125 ml Milch** und **1 TL Zucker** verrühren. Danach **325 g Mehl** und die Hefemischung vermischen.

### 2. SCHRITT

Den Teig mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

### 3. SCHRITT

Für den Dip **5 Stiele Petersilie** waschen, trocknen, Blätter abzupfen und fein hacken. **60 g Senfgurke** in kleine Würfel schneiden.

### 4. SCHRITT

**200 g saure Sahne** mit **1 EL Mayonnaise**, **2 TL Senf**, der Petersilie und den Senfgurkenwürfeln verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** kräftig abschmecken und kaltstellen.

### 5. SCHRITT

Den Teig mit **1 Ei**, **1 TL Salz** und **2 EL saure Sahne** verrühren. In einer beschichteten Pfanne **3 EL Öl** heiß werden lassen. Den Teig mit einem Teelöffel portionsweise in die Pfanne geben.

### 6. SCHRITT

**Herta Delikatess Frühstücksspeck Scheiben** dritteln. Jeweils 1 Bacon Stück darauflegen und mitbraten. Die Blinis von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten.

### 7. SCHRITT

Warm oder auch kalt zusammen mit dem Dip servieren.

**GUTEN APPETIT**

## Nährwerte pro Portion

Energie	326 kJ / 78 kcal
Fett	4,0 g
Kohlenhydrate	8,0 g
Eiweiß	2,0 g