

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 Bacon
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 Bacon 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