

Vanille - Blinis mit Aprikosenragout

Zutaten für 4 Personen

125 ml	Milch
25 g	Hefe
125 g	Mehl
100 g	Buchweizenmehl
3 Stück/e	Eier
60 g	Zucker
1 Stück/e	Tahiti Vanilleschote (Mark)
6 Stück/e	Aprikosen
70 g	Honig
1 Stück/e	Zitrone (Saft)
200 ml	Aprikosensaft
2 EL	geröstete Mandelsplitter
etwas	Puderzucker und frische Minze zum Garnieren

Zubereitung

Die Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl und Buchweizenmehl in einer Schüssel mischen, Hefemilch und Eigelbe zugeben und mit 60 g Zucker und dem Vanillemark zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß zusammen mit dem restlichen Zucker langsam steif aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig an einem warmen Ort ca. 25 - 30 Minuten gehen lassen. Die flache Seite der Wendepalte nach oben auf den Gas Grill direkt auf das Rost legen und bei 160°C kurz vorheizen. Die Wendepalte mit ein wenig Pflanzenöl bepinseln und jeweils 2 Esslöffel Teig pro Blini auf die Wendepalte geben. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Blinis auf dem vorbereiteten Grill bei ca. 160°C direkter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 3 - 4 Minuten von jeder Seite fertig grillen. Die Aprikosen waschen und trocken tupfen. Anschließend halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Spalten schneiden. Den Honig leicht erhitzen, die Aprikosenspalten darin schwenken und mit Zitronensaft ablöschen. Anschließend den Aprikosensaft zugeben und 6 - 8 Minuten bei mittlerer Temperatur garen. Zum Schluss die gerösteten Mandelsplitter zugeben und portionsweise auf die Blinis verteilen. Zum Anrichten mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze garnieren.



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 25 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 35 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Zusätzliche Informationen

ca. 6-8 Minuten

Hilfsmittel:

Wendepalte

Methode:

Direkt