

Blini mit Quark-Creme und Apfelspalten

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	300 ml Milch, 3,5%	70 g Kartoffelmehl
100 g Weizenmehl	15 g Natron	1 Vanilleschote
50 ml Sonnenblumenöl	1 Prise Salz	

Für die Creme:

100 g Quark, 40%	50 g Frischkäse	50 g Butter
30 g Zucker		

Für die Apfelspalten:

1 Apfel	1 Zitrone	2 EL Butter
100 ml Calvados	50 g Zucker	

Für die Garnitur:

100 g TK Preiselbeeren	Puderzucker	essbare Blüten
1 Prise Meersalz-Flocken		

Für den Teig:

Die Vanilleschote auskratzen und Vanillemark mit allen Zutaten bis auf das Öl zu einem glatten Teig verrühren.

Crêpes-Pfanne dünn mit Öl ausstreichen, darin nacheinander den Teig dünn ausbacken.

Für die Creme:

Frischkäse mit Quark und Zucker verrühren.

Crêpes von allen Seiten her über der Füllung zu einem Päckchen zusammenschlagen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erwärmen und Blini hineingeben und gleichmäßig darin kurz anbraten.

Für die Apfelspalten:

Apfel schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Spalten mit Butter und Zucker in der Pfanne karamellisieren. Zitrone halbieren, auspressen und dazugeben und köcheln lassen. Calvados dazugeben und damit ablöschen.

Für die Garnitur:

Blini mit Puderzucker bestäuben. Mit Preiselbeeren und Blüten garnieren.

Mit Salz bestreuen.

Blini mit Puderzucker bestreuen und die Preiselbeeren über die Teller verteilen. Apfelspalten daneben geben und mit Blüten garniert servieren und etwas Meersalz drüberstreuen.

Olga Scheiermann am 17. Oktober 2022