



Tannenbaum-Blinis

Fernsehköchin Iris Köck macht dieses Mal eine kleine Kekse-Backpause und serviert eine weihnachtliche Vorspeise, die sich gut vorbereiten lässt – und auch optisch den Gusto auf das baldige Weihnachtsfest steigen lässt.

Anleitung

1. Milch erwärmen.
2. Germ zerbröseln und zusammen mit dem Zucker und 2 EL Mehl in die Milch rühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
3. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und diese mit dem restlichen Mehl, Salz sowie den Eiern zum Germ-Gemisch geben. Alles zu einem glatten Teig kneten und nochmals 20 Minuten gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit aus dem Käsestück mit einem Keksausstecher Sterne ausstechen.
5. Die Zucchini in dünne Scheiben hobeln. Den Paprika in kleine Stücke schneiden. 2 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und pro Blini 1 EL Teig in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.
6. Die Blinis überkühlen lassen, danach mit etwas Frischkäse bestreichen.
7. Eine Scheibe vom Räucherlachs darauflegen.
8. Die Zucchinischeiben auf einem Zahnstocher falten, sodass ein Baum entsteht, zum Schluss mit dem Käsestern fixieren, in das Blini stecken und mit den Paprikastücken dekorieren.

Benötigte Zutaten

200 ml	Premium Alpenmilch
10 g	Germ
1 TL	Zucker
200 g	Weizenmehl
1 EL	Premium Teebutter
1 Prise	Salz
2	Eier
3 EL	Rapsöl
3	Zucchini
1 Stück	Premium Original Almkönig (0,5 cm dick)
1 Stück	roter Paprika (in kleinen Stücken)
1 Becher	Premium Frischkäse (Kräuter)
1 Pkg.	Räucherlachs



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten