

Blini's

Wat heb je nodig

1 pak poffertjes mix
500 ml melk
2 eieren
50 gram boter
boter om te bakken



Doe de poffertjesmix in een beslagkom en giet de melk erbij.
Klop het met de mixer tot een glad beslag.
Dek de kom af en laat het 1 uur rijzen.



Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand.
Zet de kookplaat uit als de boter gesmolten is.
Haal de pan van de kookplaat en laat de boter iets afkoelen.



Splits de eieren met een eierscheider.
Doet de eidooiers in een kopje.
Doe de eiwitten in een beslagkom.
Klop de eiwitten stijf met de mixer.



Doe de eierdooiers bij het gerezen beslag.
Schenk de gesmolten boter erbij en roer het goed door elkaar.
Doe het geklopte eiwit erbij en spatel het voorzichtig door het beslag.



Doe een klontje boter in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de boter smelten.
Scheep 3 juslepels beslag in de koekenpan.



Bak de blini's totdat de bovenkant droog is (\pm 3 minuten).
Draai de blini's om en bak de andere kant nog 2 minuten.
Leg de blini's op een bord.
Bak de rest van het beslag op dezelfde manier.