

## Ingrediënten voor 20 personen

4 eidooiers 150 gr.  
volkorenarwemeel 150 gr.  
tarwebloem 2 tl. bakpoeder 3,5  
dl. slagroom (melkan) 4 eiwitten  
50 gr. suiker 50 gr. rozijnen  
(blank/blauw), geweld 1 appel,  
geschild en in blokjes 20/25 gr.  
boter om te bakken poedersuiker  
Voor de vulling: 125 gr. crème  
fraîche 1 el. dessertsaus  
(aardbeien) vers fruit  
(bijvoorbeeld frambozen ) of jam  
eventueel bakringen.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Russisch  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## (Zoete Blini`s

In Rusland worden blini`s meestal als hartig hapje geserveerd. Laat hiervoor de suiker weg uit het beslag. Snijd de blini doormidden, bestrijk deze met wat zure room en beleg met een plakje gerookte zalm. Andere varianten zijn: gerookte ham met een ananascrème, eiersalade met cherrytomaat en tuinkers en kruidenroomkaas met plakjes tomaat.

### Vorbereiding

Klop de eidooiers schuimig. Doe het meel en de bloem samen met de bakpoeder in een kom en voeg de schuimige eidooiers hieraan toe. Voeg daarna de slagroom toe en roer alles goed door elkaar. Klop de eiwitten met de suiker stijf en spatel dit door het beslag. Roer als laatste de rozijnen en appelblokjes door het beslag.

### Bereidingswijze

Verwarm een klontje boter in de pan en bak van het beslag kleine ronde blini`s. Dit gaat het best door het beslag in drie bakringen te scheppen. Bak ze aan beide kanten lichtbruin. Meng de crème fraîche en de aardbeiensaus. Snijd de blini vervolgens doormidden en vul deze met crème fraîche en fruit. Bestrooi met poedersuiker.

### Serveertips

Ga voor een mooi versierd bord als volgt te werk: bedek het bord met aardbeiensaus en trek hier met yoghurt witte strepen in. Dit kan met een spuitzakje van bakpapier (knip er een klein puntje af) of met de achterkant van een lepel. Gebruik eventueel een cocktailprikker om er een mooi patroon in te maken.

