

## Mini-Blinis mit Herta Bacon und Dip



### ZUTATEN für 33 Mini-Blinis:

#### Dip

5 Stängel Petersilie  
60 g Senfgurken  
200 g saure Sahne  
1 EL Mayonnaise  
2 TL Senf  
Salz, Pfeffer

#### Speck-Blinis

1 Packung (100 g) Herta Bacon Scheiben  
1 Päckchen Trockenhefe  
125 ml lauwarmes Wasser  
125 ml Milch  
1 TL Zucker  
325 g Weizenmehl  
1 Ei  
1 TL Salz

### ZUBEREITUNG:

1. Für den Blini-Teig Hefe, lauwarmes Wasser, Milch und Zucker verrühren.  
Mehl und die Hefemischung vermischen. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.
2. Für den Dip die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.  
Senfgurke in kleine Würfel schneiden. Saure Sahne mit Mayonnaise, Senf, Petersilie und Senfgurke verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und kalt stellen.
3. Den Teig mit Ei, Salz und saurer Sahne verrühren. In einer beschichteten Pfanne das Öl heiß werden lassen. Den Teig mit Hilfe von zwei Teelöffeln portionsweise in die Pfanne geben.
4. Herta Bacon Scheiben dritteln, jeweils 1 Baconstück darauf legen und mitbacken.  
Die Blinis portionsweise von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun backen.
5. Warm oder auch kalt zusammen mit dem Dip servieren.

**Tipp: Traditionell werden Blinis mit Buchweizenmehl zubereitet.  
Sie können ein Drittel der Weizenmehlmenge damit ersetzen.**

*Nährwerte pro Stück: 78 kcal, 326 kJ, 2 g Eiweiß, 4 g Fett, 8 g Kohlenhydrate  
111 mg Natrium, 0,8 g Zucker, 1,5 g ges. Fettsäuren*