***Russische Nachspeise – Bliny***

*Blini oder Bliny schmecken unheimlich lecker und werden sowohl von Kindern als auch Erwachsenen geliebt. Nach diesem einfachen Rezept kannst du russische Pfannkuchen schnell selber machen. Dafür brauchst du nur ein paar gängige Zutaten.*

Equipment: - 20cm große beschichtete Pfanne 

Zutaten:

* 350 ml Milch
* 2 Eier
* 30ml Pflanzenöl
* ½ EL Zucker
* 1/3 TL Salz
* Ca.150g Mehl
* Pflanzenöl zum Einfetten der Pfanne

Anleitung:

1. Verrühre in einer Rührschüssel Milch, Eier, Zucker und Salz
2. Nach und nach portionsweise Mehl dazu verrühren, damit es ein flüssiger teig wird. Ihn ca. 20 min ziehen lassen
3. Gib danach Pflanzenöl zum flüssigen teig und rühre es um
4. Fette die Pfanne mit Pflanzenöl ein und erhitze sie. Grieße mit einer Kehle etwas Teig in die heiße Pfanne und mach mit der Pfanne zügige Kreisbewegungen, damit der teig gleichmäßig und dünn auf der ganzen Oberfläche der Pfanne verläuft. Brate den Pfannenkuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb bis goldbraun an. Wiederhole das vorgehen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist. Die Pfanne muss nicht nochmal eingefettet werden.

***Russische Nachspeise- Oreschki***

Zutaten: 

* 400g Mehl
* 2 Eier
* 100g Zucker
* 250g Butter
* ½ pck. Backpulver
* 1pck. Vanillezucker
* 100g Speisestärke

Für die Füllung:

* 1 dose Kondensmilch und Walnüsse

Zubereitung:

* Arbeitszeit ca. 1 stunde, gesamt zeit ca. 1 stunde
* Aus allem Zutaten einen Knetteig herstellen.
* Kondensmilch 2 stunden kochen
* Den teig in kleinen Portionen teilen und in eine Waffeleisen Zaubernuss backen bis sie goldgelb bis goldbraun sind
* Ränder abschneiden
* Randreste und Walnüsse in die Creme mischen
* Die hälften mit creme füllen und zusammenkleben
* Und GENISSEN nach einer hauptspeise oder als Snacks neben bei!