Blini's van American pancakes

Ingrediënten

Dr. Oetker American pancakes origineel
325 ml Melk
7 Stuk(s) Ei
1 Kuipje Heksenkaas
200 g (gram) Gerookte zalm
Bieslook

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Snijplank
Mes (scherp)
Koekenpan

1. American pancake blini's bakken

Doe de mix in een mengkom en voeg de **melk (300 ml)** en **eieren (2 stuks)** toe. Mix het geheel met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar. Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag.

Verhit een scheutje olie in de koekenpan. Schep (met theelepels) of spuit (met een spuitzak) kleine rondjes beslag in de koekenpan.

Bak de blini's op een matig vuur aan beide zijden goudbruin (1 minuut per zijde).

2. Blini's met zalm maken

Besmeer de blini's met de **heksenkaas** en leg een **stukje zalm** en een **plakje ei** op de heksenkaas. Maak af met wat **bieslook.**