



## ***Buchweizenblinis mit Guacamole und Apfel-Nusscrumble - VEGAN***

Du brauchst:

- ✓ 10 g Germ (1/4 Würfel)
- ✓ 60 g Buchweizen (gemahlen)
- ✓ 40 g Weizenmehl, glatt
- ✓ 30 g Margarine
- ✓ 80 ml Mineralwasser oder Sojamilch
- ✓ Salz, Öl zum Abbraten
- ✓ Guacamole: 1 Avocado, Sz, Pf., Knob., Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, Chili
- ✓ 1 Stück Apfel – Zitronensaft
- ✓ 2 EL Rohrzucker – Salz, Muskat, Zimt
- ✓ 50 g Margarine, 50 g Mehl
- ✓ 70 g Nüsse (Cashew, Mandeln, Paranüsse, ...)

*Tipps & Tricks:*



*Weniger Vegan – mit  
Frischkäse und  
Schinkenspeck! 😊*

*Zeitaufwand: 45 Minuten*

### Zubereitung:

Vermische die Germ mit Mehl, flüssiger Margarine, Wasser und Salz.

Lass die Masse für ca. 20 Minuten aufgehen. Brate in einer Pfanne mit Öl kleine „Pfannkuchen“ beidseitig goldbraun.

Für die Guacamole wird die Avocado zerdrückt und mit den restlichen Zutaten vermengt.

Schneide den Apfel in gleichmäßige Würfel und marinieren ihn mit Zitronensaft. Lass den Zucker karamellisieren, mische Margarine, gehackte Nüsse, Mehl und die Gewürze unter. Richte die Blinis mit Guacamole an, bestreue sie mit Apfelwürfeln und Nusscrumble.

