



Matcha Dorayaki

für 4 Stück | 30 Minuten | 503 kcal

Zwei weiche, fluffige Pfannkuchen treffen auf eine süße Füllung aus Anko und einer cremigen Matcha Buttercreme. Dieses harmonische Zusammenspiel aus traditionellen japanischen Aromen und der frischen Note des Matcha ist ein echter Genuss für jeden Liebhaber der japanischen Küche.

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachten Matcha Dorayaki mit süßer Anko-Füllung bereitlegen.
2. Das Ei in eine größere Schüssel geben. Die Milch und den Honig hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen verrühren.
3. In einer zweiten Schüssel Mehl und Matcha hineinsieben. Außerdem Stärke, Backpulver und Zucker hinzufügen. Alles gut miteinander vermischen.
4. Dann die Ei-Milch-Mischung aus dem vorherigen Schritt zu den trockenen Zutaten geben. Alles mit dem Schneebesen gründlich verrühren, bis ein gleichmäßiger Teig ohne Klümpchen entsteht.
5. Einen halben Löffel Öl in eine beschichtete Pfanne geben und mit einem Stück Küchenpapier oder einem Backpinsel in der Pfanne verteilen, sodass ein ganz leichter Film entsteht. Die Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Außerdem benötigen wir dann ein feuchtes Tuch – also am besten bereits jetzt ein sauberes Küchentuch einweichen und gut auswringen.
6. Einen Teil des Teigs (ungefähr 1/8 des Teigs) mit einer Kelle in die Pfanne geben und zu einem flachen Kreis verteilen. Tipp: Den Teig von weiter oben in die Pfanne fließen lassen, dann wird der Pfannkuchen schon rund. Den Pfannkuchen 2 Minuten lang, bis auf der Oberfläche viele kleine Blasen entstehen und die Ränder langsam trocken werden, backen.
7. Jetzt vorsichtig und mit wenig Schwung wenden und noch einmal 1 Minute lang backen. Den Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller oder die saubere Arbeitsplatte legen. Mit dem feuchten Küchentuch abdecken. Solange fortfahren, bis der Teig aufgebracht ist – der Teig sollte für 8 Pfannkuchen reichen.
8. Solange die Dorayaki etwas abkühlen, bereiten wir die Matcha Buttercreme zu. Dazu Butter in einer Schüssel geben und den gesiebten Puderzucker hinzufügen. Auch das

Zutaten:

- 1 Ei
- 140 ml Milch
- 1 TL Honig
- 135 g Mehl
- 1 TL Matcha
- 15 g Stärkemehl
- 5 g Backpulver
- 40 g Zucker
- 1 EL Öl

Füllung:

- 80 g Anko

Matcha Buttercreme:

- ¼ TL Matcha
- 80 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker



Matcha Pulver hinzufügen.

9. Dann mit einem Mixer alles kräftig verrühren. Zuerst werden nur lose Klumpen umherfliegen, aber einfach weitermachen – die Masse wird sich verbinden und zu einer geschmeidigen Creme werden!
10. Die fertige Matcha Buttercreme in einen Spritzbeutel oder einen (so wie bei mir) Gefrierbeutel füllen und an der Spitze ein kleines Loch reinschneiden – damit lässt sich die Creme dann besser verteilen.
11. Nun einen der fertigen Pfannkuchen hervorholen und in die flache Hand legen und mit circa 20g Anko in der Mitte bestreichen. In der Mitte etwas Platz lassen für die Buttercreme, die als nächstes (etwa 1/4 der Creme) mithilfe des Spritzbeckens aufgetragen wird.
12. Mit einem zweiten Pfannkuchen bedecken und die Ränder leicht zusammendrücken. Mit allen Pfannkuchen so verfahren, bis 4 Dorayaki entstanden sind.
13. Fertig – Itadakimasu! Eingewickelt in Frischhaltefolie oder in einer luftdichten Lunchbox bleiben sie länger frisch und sind perfekt für einen Ausflug geeignet. Aber am besten schmecken sie ganz frisch.

