



# Taiyaki

für 6 Stück | 45 Minuten | 376 kcal

Süß, warm und einfach unwiderstehlich! Taiyaki sind knusprige Waffeln in Fischform, traditionell gefüllt mit Anko (süßer Bohnenpaste). Perfekt für gemütliche Nachmittage oder als süßer Snack für zwischendurch.

## Zubereitung:

1. Stelle sicher, dass du alle Zutaten bereit hast. Besonders wichtig: Bereite das Anko vor, entweder selbstgemacht oder fertig gekauft. Diese wird später die Füllung für die Taiyaki.
2. Siebe das Mehl, Stärkemehl und Backpulver in eine große Schüssel, damit die Mischung klümpchenfrei wird. Füge den Zucker und Vanillezucker hinzu und vermenge alles gut.
3. In einer separaten Schüssel das Ei, Honig, Salz und Öl mit einem Schneebesen glatt rühren. Gieße anschließend die Milch hinzu und verrühre die Mischung nochmals gründlich.
4. Gieße die flüssige Mischung nach und nach (in 3 Schritten) in die Schüssel mit den trockenen Zutaten. Rühre alles jeweils vorsichtig, aber gründlich zu einem glatten Teig. Fülle den Teig in einen Messbecher um – das erleichtert das genaue Portionieren beim Einfüllen in die Formen. Decke den Messbecher mit Frischhaltefolie ab und lasse den Teig für etwa 20 – 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
5. Teile in der Zwischenzeit die Anko Bohnenpaste in sechs gleich große Portionen, jeweils nicht mehr als 40 g. Forme daraus kleine Zylinder und stelle sie bis zur weiteren Verwendung ebenfalls in den Kühlschrank.
6. Nach der Ruhezeit: Fette beide Seiten deiner Taiyaki Pfanne mit etwas Öl ein. Verwende Küchenpapier, um das Öl gleichmäßig zu verteilen. Stelle die Pfanne auf einen Gasherd oder Gaskocher und erhitze sie bei niedriger bis mittlerer Hitze für ein paar Minuten. Hole nun den Teig und die Anko Stücke aus dem Kühlschrank.
7. Gieße mit dem Messbecher etwas Teig in jede erhitzte Form und verteile ihn mit der Rückseite eines Löffels, sodass der Teig die Ränder der Form erreicht und leicht darüber hinausläuft. Achte darauf, dass der Teig gleichmäßig verteilt ist, um eine stabile Basis für die Füllung zu schaffen.

## Zutaten:

- 115 g Mehl (zum Beispiel Weizen)
- 35 g Stärkemehl
- 5 g Backpulver (etwa 1 TL)
- 25 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 150 ml Milch
- 1 TL Honig
- 1 Prise Salz
- 1 EL Öl (zum Beispiel Rapsöl)
- 240 g Anko



8. Sobald der Teig in der Pfanne leicht fest geworden ist (er sollte nicht mehr auslaufen, nach etwa 2 Minuten), lege nun etwas Anko in die Mitte dieser Teigschicht. Gieße einen weiteren Esslöffel Teig über die Anko Füllung und verstreiche ihn vorsichtig, damit die Füllung vollständig bedeckt ist. So wird die Füllung eingeschlossen, und die Taiyaki bleiben stabil. Schließe die Pfanne, drehe sie um und backe die Taiyaki für etwa 1,5 bis 2 Minuten auf dieser Seite.
9. Wende die Pfanne anschließend noch einmal vorsichtig, damit die andere Seite ebenfalls erhitzt und knusprig wird. Achte darauf, die Hitze nicht zu hoch einzustellen, und lass die Taiyaki nicht unbeaufsichtigt – sobald der süße, gebackene Duft aufsteigt, sind sie fast fertig.
10. Nimm die fertigen Taiyaki vorsichtig aus der Form und wiederhole den Vorgang, bis der gesamte Teig und die Füllung aufgebraucht sind.
11. Die Taiyaki schmecken am besten frisch aus der Pfanne, solange sie noch warm und knusprig sind. Itadakimasu!

