

Dorayaki mit Anko

für 2 Portionen (4 Stück) | 20 Minuten | 326 kcal

Dorayaki mit süßer Bohnenpaste als Füllung ist eine der beliebtesten Süßspeisen in Japan! Die Füllung wird dabei für die Dorayaki zwischen zwei Pfannkuchen gestrichen und ist super lecker. Dieses Rezept ist superlecker, ideal für unterwegs & fertig in 20 Minuten!



Zutaten (2 Portionen)

1 Ei
140 ml Milch
1 EL Öl (zum Beispiel Rapsöl)
1 TL Honig

Mehlmischung für Dorayaki:
140 g Mehl (zum Beispiel Weizen)

15 g Stärkemehl
5 g Backpulver
40 g Zucker

Füllung:
200 g Anko (süße rote Bohnenpaste)

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

Zubereitung (20 Minuten)

1. Zutaten für die selbstgemachten Dorayaki mit süßer Anko-Füllung bereitlegen (zum Rezept für die selbstgemachte Anko-Füllung geht es hier lang).
2. Das Ei in eine größere Schüssel geben und die Milch sowie den Honig mit hinzugießen. Alles mit einem Schneebesen verrühren.
3. Die einzelnen Zutaten für die selbstgemachte Mehlmischung in eine zweite Schüssel sieben, vermischen und zu der Ei-Milch-Mischung geben. Alles mit dem Schneebesen verrühren, bis ein gleichmäßiger Teig ohne Klümpchen entsteht.
4. Das Öl in eine beschichtete Pfanne geben und mit einem Stück Küchenpapier in der Pfanne verwischen, sodass ein ganz leichter Film entsteht.
5. Die Pfanne bei mittlerer Temperatur erwärmen und einen Teil des Teigs (ungefähr 1/8 des Teigs) mit einer Kelle in die Pfanne geben. 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. 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 einem feuchten Küchentuch abdecken. Solange fortfahren, bis der Teig aufgebracht ist – der Teig aus 200g Mehl reicht für 8 Pfannkuchen.

Rezept für Dorayaki mit Anko (süße Füllung aus roten Adzukibohnen)
<https://1mal1japan.de/rezepte/dorayaki-mit-anko/>

6. Einen der fertigen Pfannkuchen in die flache Hand legen und mit circa 50g Anko in der Mitte bestreichen. Mit einem zweiten Pfannkuchen bedecken und die Ränder leicht zusammendrücken. Mit allen Pfannkuchen so verfahren, bis 4 Dorayaki entstanden sind.

7. Eingewickelt in Frischhaltefolie oder in einer luftdichten Aufbewahrungsbox bleiben sie länger frisch und sind perfekt für einen Ausflug geeignet. Aber am besten schmecken sie ganz frisch aus der Pfanne. Fertig – Itadakimasu!