



Japanisches Pancake-Sandwich mit Matcha-Füllung



Zutaten

Für den Pudding:

2 TL	Matcha-Pulver
120 g	Zucker
50 g	Butter
2	Eier
30 g	Stärke
450 ml	Milch
1	Vanilleschote

Für den Pancake-Teig:

30 g	Stärke
300 ml	Milch
Etwas	Öl
40 g	Zucker
1 Pck.	Backpulver
300 g	Mehl
2	Eier
1 Prise	Salz
2 TL	Honig

Tip

Falls du deine Dorayaki lieber mit einer süßen Bohnenpaste füllen möchtest, schau dir einfach mal unser [Mochi-Rezept](#) an. Dort findest du das Rezept für die süße Bohnenpaste.

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1318 kJ, 315 kcal, 46 g Kohlenhydrate, 8,8 g Eiweiß, 11 g Fett, 113 mg Cholesterin, 0,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Dorayaki ist eine leckere Süßspeise aus der japanischen Küche und ist im Prinzip eine Art Pancake-Sandwich, welches mit einer süßen Bohnenpaste gefüllt wird. Wir haben uns allerdings für eine etwas andere Variante entschieden und unsere Dorayaki mit einem selbstgemachten Matcha-Pudding gefüllt. Dadurch sehen unsere Dorayaki nicht nur richtig schön aus, sondern schmecken auch noch super lecker. Für die Dorayaki musst du also nur einen Pudding selber machen, der mit etwas Matcha-Pulver gepimpt wird. Anschließend machst du aus dem selbstgemachten Teig kleine Pancakes und füllst diese mit dem cremigen Matcha-Pudding. Schon sind deine Dorayaki fertig und bereit zum Genießen! Worauf wartest du noch? Probiere unsere Dorayaki unbedingt aus! So einfach geht's:

Step 1:

Die Milch mit dem Matchapulver vermischen und in einem Topf erhitzen. Kurz bevor die Milch kocht, vom Herd nehmen. Nun in einer Schüssel Stärke, Zucker und die Eier mit einem Schneebesen verrühren. Dann kannst du die Milch nach und nach zur Mischung geben und alles gut verrühren.

Step 2:

Jetzt die Pudding-Mischung zurück in den Topf gießen und kurz aufkochen lassen. Beim Kochen solltest du ständig rühren, damit der Pudding nicht anbrennt. Wenn die Mischung eine puddingartige Konsistenz hat, kannst du den Topf vom Herd nehmen und die Butter und das Mark einer Vanilleschote unterrühren. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du den Pancake-Teig zubereiten. Dazu die Eier mit der Milch, dem Honig, einer Prise Salz und Zucker vermischen. Mehl, Backpulver und Stärke in einer anderen Schüssel miteinander vermengen und unter die Teigmischung sieben. Dann kannst du alles gut mit einem Schneebesen verrühren.

Step 4:

Nun etwas Öl in eine Pfanne geben und mit etwas Küchenpapier verteilen. Die Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Mit einer kleinen Kelle den Teig langsam in die Pfanne gießen, bis ein runder Kreis von ca. 10 cm Durchmesser entsteht. Den Pancake kannst du wenden, wenn auf der Oberfläche Blasen entstehen und die Ränder trocken aussehen.

Step 5:

Sobald du die Pfannkuchen fertig gebacken hast, kannst du jeweils einen Pancake mit dem Pudding bestreichen und mit einem weiteren Pancake wie ein Sandwich verschließen.