



# Koreanische Hotteok mit Peanutbutter und Jelly



## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 2 Std. Gehzeit

pro Portion: 1639 kJ, 391 kcal, 60,5 g Kohlenhydrate, 11,2 g Eiweiß, 13 g Fett, 12 mg Cholesterin, 3,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**veggie**

## Zubereitung

Wer kann da schon widerstehen? Der fluffige Hefeteig unserer koreanischen Pfannkuchen erhält eine Füllung aus cremiger Erdnussbutter, verfeinert mit Erdnussplittern für den Extra-Crunch. Hinzu kommt Marmelade als fruchtige Komponente. Zum Fladen geformt und in der Pfanne gegart sind sie nicht nur überraschend einfach zubereitet, sondern fluffig, saftig und mmmh, lecker!

### Step 1:

Zuerst schmilzt du die Butter in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf und stellst sie dann beiseite und lässt sie etwas abkühlen. Danach alle weiteren Zutaten für den Teig abwiegen. Nimm eine mittelgroße Schüssel, gib die Hefe hinein, dann gibst du die Milch, das lauwarme Wasser und den Zucker hinzu. Rühre alles mit einem Löffel um, decke die Schüssel mit einem Deckel ab und lasse den Teig zehn Minuten ruhen.

### Step 2:

In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Salz mischen. Im nächsten Schritt mischt du das Öl unter die flüssige Butter, dann gibst du beides nach den zehn Minuten Wartezeit zur Hefe-Mischung und verrührst alles. Anschließend die flüssigen Zutaten langsam in die größere Schüssel mit der Mehl-Mischung geben und alles mit einem Kochlöffel unterrühren. Anschließend deckst du die Schüssel mit einem Deckel oder Teller luftdicht ab. Jetzt lässt du den Teig an einem warmen Ort etwa 1,5-2 Stunden gehen, bis er sich verdoppelt hat. (Tipp: Wenn es in deiner Wohnung zu kalt ist, kannst du einfach die abgedeckte Schüssel in den Backofen stellen und dort nur das Ofenlicht anstellen. Die Lampe reicht aus, um den Ofen auf sommerliche 28-30 Grad zu erhitzen. Dann reicht meistens sogar eine Stunde Gehzeit.)

### Step 3:

In der Zwischenzeit hackst du die Erdnüsse grob und verrührst sie in einer Schüssel mit der Erdnussbutter und steckst einen Löffel hinein. Die Marmeladengläser kannst du auch schon öffnen und einen Löffel hineinstecken.

### Step 4:

Mit geölten Händen den Teig grob halbieren, dann teilst du jede Hälfte in drei bis vier etwa gleichgroße Stücke. Ein Stück Backpapier bereitlegen und dieses mit Öl bepinseln. Lege nun ein Stück Teig mit der geölten Hand auf das geölte Backpapier und drücke es etwas flach. Anschließend gibst du zunächst die Erdnussmasse, dann die Marmelade in die Mitte. Ziehe den Teig vom Rand her vorsichtig über die Füllung, um den Hotteok zu verschließen. Diesen Schritt wiederholst du, bis du alle Hotteoks geformt hast. Einen Pfannenwender einölen, um die Hotteoks damit in die Pfanne zu geben.

### Step 5:

Gib etwas Öl in eine beschichtete Pfanne und erhitze diese auf kleiner Stufe. Dann brätst du die Hotteoks langsam im heißen Öl, bis die Unterseite goldbraun ist. Die Hotteoks vorsichtig wenden und von der anderen Seite backen, bis sie goldbraun sind. Das dauert insgesamt etwa 6-8 Minuten. Die fertigen Hotteoks am besten sofort servieren.

## Zutaten

### Für die Hotteok:

350 g	Mehl Type 550
1	Prise Salz
15 g	Zucker
1 Pck.	Trockenhefe
180 ml	lauwarmes Wasser
30 ml	kalte Milch
30 g	Butter
20 ml	Speiseöl, plus mehr zum Formen der Hotteok
30 g	Erdnüsse
	Pro Hotteok etwa 1-1,5 TL Erdnussbutter, cremig
	Pro Hotteok etwa 1-1,5 TL Marmelade

### Sonstiges:

Backpapier  
Pinsel