



Taiyaki mit Vanillecreme-Füllung



Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen
Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 1397 kJ, 334 kcal, 52 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 10 g Fett, 219 mg Cholesterin, 892 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Diese niedlichen Waffeln nennen sich Taiyaki und stammen aus der japanischen Küche. Die Taiyaki-Waffeln in Form eines Fisches können mit allerlei Cremes gefüllt werden, wie zum Beispiel mit Vanillecreme. Wir zeigen dir, wie du den Taiyakiteig zubereitest und diesen mit einer leckeren Füllung aus Vanillepudding befüllst. Die Fisch-Waffeln sehen nicht nur zuckersüß aus, sondern schmecken auch so! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Zunächst Honig, Zucker und die Eier verrühren. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben. Alles solange zu einem glatten Teig vermengen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Den Teig dann für 45 Minuten quellen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Füllung vorbereiten. Dafür die Milch mit der Vanillepaste erhitzen und noch vor dem Kochen vom Herd nehmen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen und anschließend die Stärke mit der Eigelbmasse verrühren. Diese gießt du nun zügig durch ein Sieb zur Milch und verrührst alles. Dann die Mischung bei mittlerer Hitze aufkochen lassen, bis diese andickt und dabei konstant umrühren. Anschließend den Topf vom Herd nehmen die Butter einrühren.

Step 3:

Das Taiyakieisen mit Öl einpinseln und auf dem Herd erhitzen. Befülle nun die Form zu ca. 60 % mit dem Teig, lasse die Masse kurz anstocken und gib dann einen EL Pudding in die Mitte. Danach noch einmal soviel Teig dazugeben, dass der Pudding bedeckt ist. Nun das Eisen schließen. Drehe sofort um und backe die Taiyaki von jeder Seite 2-3 Minuten, bis sie goldbraun sind. Als Alternative kann auch Anko, Schokocreme, Matchapudding oder Süßkartoffel als Füllung benutzt werden.

Zutaten

Für den Teig

180 g	Mehl
50 g	Zucker
3	Eier
2 EL	Stärke
3 EL	Wasser
1 TL	Backpulver

Für die Füllung

1 TL	Vanillepaste
240 ml	Milch
2	Eigelbe
2 EL	Stärke
1 EL	Butter
70 g	Zucker
	Öl zum Einpinseln der Form

Sonstiges

Taiyakieisen
Pinsel