



Zeitaufwand: **2,5 Stunden**  
(3x Ruhezeiten enthalten)

Kategorie: **Süßspeisen /  
Desserts**

Küchenutensilien: **kleine Schüssel, Backofen, Rührbesen**



1. Zuerst die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Danach das Ei aufschalgen und in einer kleinen Schüssel verquirlen.
3. Den Zucker, die Hälfte des verquirlten Ei (die andere Hälfte wird am Ende noch benötigt), die Butter, das Hefe-Wasser und Salz zum Mehl dazugeben.  
  
TIPP: Das Ei in einem Becher gut verquirlen, dann kann man es besser halbieren. ;)
4. Nun alles sehr gut verkneten mit einem Rührbesen, bis sich der Teig in der Mitte sammelt.  
  
Ab diesem Punkt noch weitere 5 Min. weiterkneten.
5. Den Teig abdecken und ca. 50 Min. gehen lassen.
6. Den Teig anschließend noch einmal gut durchkneten (von Hand) und in 8 Teile aufteilen.
7. Die 8 Teigkugeln sollten im Anschluss noch einmal 15 Min. gehen gelassen werden.
8. Die süße Bohnenpaste (Tsubushian) zu kleinen Kügelchen (ca. 20–30 g) formen.  
  
Diese kommen dann in die zuvor platt gedrückten Teigkugeln.  
  
TIPP: Doe kleineren Kügelchen in Frischhaltefolie packen und im Eisfach kurz frieren lassen.
9. Die gefüllten Teigkugeln nun auf dem Backblech erneut ca. 50 Min. gehen lassen.
10. Nun mit der übrigen Hälfte des verquirlten Ei die Teigkugeln bestreichen.
11. Bei 170°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen ca. 10–15 Min. goldbraun backen.

Für ca. 8 Anpan

- ca. 150 g Tsubushian (süße Bohnenpaste)
- 300 g Mehl
- 1/2 Hefe-Würfel
- 1 Ei
- 30 g Zucker
- 25 g Butter
- 100 ml lauwarmes Wasser
- Salz

**ITADAKIMASU**