



Zeitaufwand: **20–25 Minuten**

Kategorie: **Süßspeisen /
Desserts**

Küchenutensilien: **Mixer, Pfanne**



Für 4 Dorayaki

- Hot Cake Mix oder folgende Zutaten:
 - 140 g Mehl (★)
 - 15 g Speisestärke (★)
 - 5 g Backpulver (★)
 - 30 g Zucker (★)
- 100 ml Milch
- 1 Ei
- Rote Bohnenpaste (oder Nuss-Nougat-Creme)

1. Wenn ihr eine fertige Hot Cake Mischung habt könnt ihr bei Schritt 2 weiterlesen. Ansonsten alle Zutaten (★) durchsieben und miteinander vermischen.
2. Die fertige Mehlmischung nun mit dem Ei und der Milch zu einem glatten Teig ohne Klümpchen verrühren.
3. Die Pfannkuchen (8 Stück) 2 Minuten lang, bis auf der Oberfläche viele kleine Blasen entstehen und die Ränder langsam trocken werden, backen.
4. Dann vorsichtig und mit so wenig wie möglich Schwung wenden (sonst zerfließt der Pfannkuchen und verliert seine schöne Form) und noch einmal 1 Minute lang backen.
5. Die Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Ggf. mit einem feuchten Küchentuch abdecken, damit die Pfannkuchen elastisch und fluffig bleiben.
6. Jetzt nur noch die Füllung zwischen zwei Pfannekuchen geben.

ITADAKIMASU