



1. Als erstes stellen wir einen Hot Cake Mix selber her.
5. Im folgenden Schritt wird zunächst die Form ein wenig gefettet.

Dazu vermischen wir Mehl, Maisstärke, Reismehl, Zucker, Salz, Natron und Backpulver in einer kleinen Schüssel.

Alternativ kann natürlich auch ein Hot Cake Mix verwendet werden.

Dann kann etwas Teig in die Form gegeben werden. In die Mitte des Teigs dann ein wenig Bohnenpaste hinzufügen.

Darauf kommt dann nochmal eine gleichgroße Menge des Teiges.

2. Nun werden Milch und Ei dem Teig hinzugefügt und gut verrührt.
6. 2–3 Min ausbacken lassen.

3. Die Tsubushian-Paste (süße Bohnenpaste) laut Packungsanleitung herstellen.

4. Jetzt kommen wir zum Waffeln backen xD

Ich verwende ein Syntrox Waffeleisen mit Wechselplatten (MM-1400W).

Der Vorteil ist hier dabei, dass ich so auch andere Dinge mit meinem Waffeleisen machen kann ;)

Alternativ könnt ihr auch eine Taiyaki-Pfanne verwenden.

- Backpulver*
- 80 g Mehl*
- 40 g Maisstärke*
- 40 g Reisstärke*
- 5 EL Zucker*
- Salz*
- Natron*

- 100 ml Milch
- 1 Ei
- ca. 50 g Tsubushian (süße Bohnenpaste)

*) Anstelle dieser Zutaten kann auch ein Hot Cake Mix verwendet werden.

ITADAKIMASU

