

Hotteok - süß gefüllte, koreanische Pancakes

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Pancakes

Für die Pancakes

160 g Mehl
125 ml lauwarme Milch
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Trockenhefe
1/2 Teelöffel Salz
Esslöffel Öl zum Anbraten

Für die Füllung

50 g brauner Zucker
1 Handvoll Walnüsse
1/2 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel Wasser

Diese süß gefüllten Pancakes sind in Korea der absolute Streetfood-Renner. Du bekommst sie dort an jeder Ecke und mit vielen unterschiedlichen Füllungen - mittlerweile sogar herzhaft. Die klassische Füllung ist mit braunem Zucker, gehackten Nüssen und etwas Zimt - ganz simple und easy, aber dafür unglaublich lecker. Der Teig macht sich quasi von selbst und die Füllung hast du in 2 Minuten gemixt. Da bleibt viel Zeit zum Genießen.

- 1 -

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker, Trockenhefe und Salz vermengen. Milch hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Schüssel abdecken und Teig 1 Stunde gehen lassen. Luft aus dem Teig kneten und abgedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

- 2 -

Für die Füllung Walnüsse hacken und mit Zucker und Zimt vermengen. Mischung mit Wasser in einer Pfanne 2 Minuten karamellisieren.

- 3 -

Teig in gleichgroße Portionen teilen und zu Kugeln formen. Teigkugel in die Hand nehmen und mit der anderen Hand flachdrücken. 1 Esslöffel Füllung in die Mitte geben und Rand einklappen. Teigling flachdrücken. Restliche Portionen auf diese Weise verarbeiten.

- 4 -

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Pancakes von jeder Seite ca. 30 Sekunden goldbraun backen. Dabei leicht mit dem Pfannenwender gegen den Pfannenboden drücken.