

Es gibt Hottokoki! Besonders luftige, japanische Pfannkuchen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Pfannkuchen

2 Eier
200 ml Milch
1 Teelöffel Vanilleextrakt
200 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
40 g Zucker
Butter zum Braten

Meine Freundin hat mich letzte Woche zum Frühstück eingeladen - mich und meine drei Freundinnen. Jede sollte etwas mitbringen. Italienisches Caprese, britisches Porridge und französische Croissants - eine kulinarische Entdeckungsreise quasi. Und ich? Was soll ich mitbringen?

"Such dir etwas aus", flötet mir meine Freundin Yoko entgegen. Na toll ... Ich? Etwas aussuchen? Ich bin so entscheidungsfreudig wie zwei Schüsseln Wasser. Und jetzt? Mal überlegen.

Yoko hat zum Frühstück eingeladen, zu einer kulinarischen Entdeckungsreise. Und Yoko ist Japanerin. Das ist es! Ich bringe etwas Japanisches mit. Ich habe doch erst kürzlich etwas über japanische Pfannkuchen

gelesen. Japanische Pfannkuchen? Ja genau! Kleine, luftige Küchlein im Japan-Style. Was das Besondere an ihnen ist? Das weiß ich auch noch nicht. Die Zutatenliste liest sich erst einmal wie jede andere: Eier, Mehl, Milch und Backpulver. Nicht besonders spannend. Vielleicht ein bisschen mehr Zucker, aber das war es auch schon. Hilft also nur eins - ausprobieren.

Ja, ich backe gerne Kuchen. Und ja, auch hin und wieder einmal Torten. Aber Pfannkuchen gehören nicht zu meiner Stärke. Und Pancakes schon gar nicht. Die kleinen Dinge wollen in den seltensten Fällen so wie ich will. Zu dick, zu dünn, zu viel oder zu wenig Teig. Mal bleiben sie an der Pfanne kleben, mal werden sie einfach nicht braun. Pancakes und ich - wir stehen auf Kriegsfuß. Zugegeben - nicht die beste Voraussetzung, um das Projekt *Hottokoki* anzugehen. Aber wie heißt es so schön: 'wer nicht wagt, der nicht gewinnt'. Also dann - Ärmel hoch krempeln und los geht's.

Eier, Milch und Vanilleextrakt werden kurz aufgeschlagen und mit Zucker, Mehl und Backpulver zu einem Teig verrührt. 15 Minuten quellen lassen und zu kleinen Küchlein ausbacken. Und siehe da - kreisrunde, lockere, leichte Pfannkuchen. Ein bisschen luftiger und ein bisschen dicker als das amerikanische Pendant. Vielleicht auch ein bisschen süßer. Alles in allem mega lecker.

Ich habe meine japanischen Pfannkuchen mit Himbeeren und Mascarpone vernascht. Sie sollen aber auch mit Ahornsirup und gebräunter Butter hervorragend schmecken - so meine Freundin Yoko. Was sie zu den Eierkuchen gesagt hat? Sie ist in einem Freudentaumel ausgebrochen. Meine Antwort darauf: Anata dake ni - heißt so viel wie 'nur für dich' ...

- 1 -

Eier, Milch und Vanilleextrakt verrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und Zucker mischen und unter

Es gibt Hottokki! Besonders luftige, japanische Pfannkuchen

die Eier-Milch-Mischung heben, ca. 15 Minuten quellen lassen.

- 2 -

Butter in einer Pfanne erhitzen und 8 Pfannkuchen backen. Im Backofen bei 80 °C warmhalten.