

Japanische Pfannkuchen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 3 Stück

Für die Pfannkuchen

2 Eigelb
3 Eiweiß
40 g Zucker
30 g Mehl
20 ml Vollmilch
10 ml Pflanzenöl (plus 1 TL für die Pfanne)
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Teelöffel Weißweinessig
5 Esslöffel Wasser

Zum Garnieren

125 g Blaubeeren
30 ml Ahornsirup
20 g Puderzucker

Besonderes Zubehör

Spritzbeutel mit einer glatten Spritztülle
Beschichtete Pfanne mit passendem Deckel

Sie sind **golbraun**, sie sind super **fluffig** und vor allem sind sie eins: echt köstlich! **Japanische Pfannkuchen**. Die unterscheiden sich von ihren Kollegen aus den **USA** oder **Frankreich** vor allem dadurch, dass sie dicker und um einiges luftiger sind. Dank einer Menge **Eiweiß** werden die Pancakes nämlich wie kleine Wölkchen, die dir auf der Zunge zergehen.

Für die perfekten japanischen Pancakes baust du kleine **Teigtürme** in deiner Pfanne. Mithilfe eines **Spritzbeutels** wird es aber ganz einfach, die Pancakes in die Höhe schießen zu lassen. Deckel auf die Pfanne und schön lange bei niedriger Hitze backen, damit sie auch gar werden. Mit **Blaubeeren** und **Ahornsirup** getoppt sind die Leckerbissen dann einfach unwiderstehlich! Japanische Pfannkuchen kannst du natürlich nicht nur zum Frühstück machen. Auch als schneller Snack zwischendurch sind sie eine Wucht!

- 1 -

Eigelbe zusammen mit Milch und Pflanzenöl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verquirlen, bis eine luftige, glatte Masse entstanden ist.

- 2 -

Mehl und Vanilleextrakt zur Eigelbmasse hinzufügen und unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Konsistenz des Teiges sollte so sein, dass der Teig als Faden vom Schneebesen fließt.

- 3 -

Eiweiß und Weißweinessig in eine zweite Schüssel geben. Eiweiß mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Während des Rührens nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Wenn du die Schneebesen heraushebst, sollte der Eischnee steife Spitzen bilden, dann hat er die perfekte Konsistenz.

- 4 -

Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Teig heben, bis sich alles miteinander verbunden hat. Dabei nicht zu lange rühren, um nicht die Luft aus dem Teig zu schlagen. Fertigen Teig in einen Spritzbeutel füllen.

- 5 -

Beschichtete Pfanne bei geringer Hitze erwärmen und Pflanzenöl hineingeben. Öl mit Küchenpapiertuch in der Pfanne verteilen und überschüssiges Öl herauswischen.

- 6 -

Mithilfe des Spritzbeutels drei gleichgroße Teigkreise mit einem Durchmesser von ca. 8 cm in die Pfanne spritzen.

Japanische Pfannkuchen

Ein Drittel des Wassers in die Zwischenräume neben die Pancakes träufeln und Deckel auf die Pfanne setzen. Ca. 3 Minuten garen.

- 7 -

Deckel abnehmen und den Rest der Teiges gleichmäßig mit dem Spritzbeutel auf die Pfannkuchen aufspritzen. Dabei eher in die Höhe, als in die Breite spritzen. Wieder ein Drittel des Wassers in die Zwischenräume träufeln und den Deckel aufsetzen. Erneut ca. 5 Minuten garen.

- 8 -

Wirft der Teig oben kleine Bläschen, die Pancakes vorsichtig mit einem Pfannenwender wenden. Restliches Wasser in die Zwischenräume träufeln und erneut mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten garen, bis der Teig an allen Stellen fest ist.

- 9 -

Pancakes mit dem Pfannenwender aus der Pfanne heben. Mit Blaubeeren, Ahornsirup und Puderzucker dekorieren und sofort servieren.

