Japanische-Pancakes

Das Rezept von den Japanischen-Pancakes ist besonders fluffig und schmeckt schon zum Frühstück oder als Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

Nach Belieben	Öl (für die Pfanne)
2 Stk.	Eigelbe
2 TL	Zucker
4 EL	Milch
2 EL	Öl
60 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
4 Stk.	Eiweiße
2 EL	Zucker
Nach Belieben	Nuss-Nougatcreme (optional)
Nach Belieben	Staubzucker (optional)

Zubereitung

1. Für die **Japanischen-Pancakes** zuerst die Eigelbe, mit dem Zucker, mit einem Schneebesen cremig aufschlagen.

2. Dann nach und nach (in ca. drei Schritten) die Milch und das Öl unterrühren.

3. Danach das Salz und das Vanilleextrakt hinzufügen und unterrühren.

4. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen, sieben und ebenfalls unterrühren. Die Masse sollte recht dick bzw. zähflüssig sein.

5. Nun die Eiweiße mit dem Mixer vorerst halb-steif schlagen.

6. Dann den Zucker nach und nach einrieseln lassen und so lange weiter mixen, bis die Masse glänzt und steif ist.

7. Den Eischnee jetzt nach und nach (in kleinen Portionen), ganz vorsichtig mit dem Schneebesen, unter die Eigelb-Masse heben.

8. Zum Ausbacken eine beschichtete Pfanne mit Deckel auf die Herdplatte stellen, dünn mit Öl bepinseln und bei geringer bis mittlerer Hitze erwärmen.

9. Jetzt am besten mit einem Schöpflöffel einen Klecks von dem Teig in die Mitte der Pfanne setzen, mit dem Deckel verschließen und ganz langsam ein paar Minuten anbacken lassen.

10. Danach am besten mit einem Pfannenwender ganz vorsichtig versuchen, ob der Teig sich schon von dem Pfannenboden löst, um den Pancake dann vorsichtig zu wenden. Den fertigen Pancake letztendlich sofort servieren und optional mit Staubzucker, und Nuss-Nougatcreme dekorieren. Die Masse ergibt je nach Größe 4-6 Stück.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung [hier bestellen]



Tipp

Die Japanische-Pancakes schmecken außer mit Nuss-Nougatcreme und Staubzucker z.B. auch mit Ahornsirup, frischen Früchten, Schlagobers oder einer Kugel Eis. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.