

Rezept

# Dorayaki

Ein Rezept von Dorayaki, am 09.10.2024

## Zutaten

### Für die Bohnenpaste (»Anko«)

**100 g** Azukibohnen

**70 g** Zucker

### Für den Teig

**130 g** Mehl

**2** Eier

**110 g** Zucker

**2 EL** Honig

**1 Msp.** Natron (1 g)

### Ausserdem

Sonnenblumenöl zum Anbraten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück (à ca. 10 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 220 kcal, 4 g F, 4 g EW, 40 g KH

## Zubereitung

1. Für die Bohnenpaste die Azukibohnen waschen und in einem Topf mit 1,5 l Wasser über Nacht quellen lassen. Dann abgießen und mit derselben Menge Wasser zum Kochen bringen. In 40-60 Min. zugedeckt sanft köcheln, sodass die Bohnen weich sind, aber nicht aufplatzen. Dabei nach Bedarf Wasser zugießen.
2. Die Bohnen abgießen und mit der Hälfte des Zuckers in den Topf zurückgeben. Unter Rühren mit einem Pfannenwender erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann den übrigen Zucker (35 g) unterrühren. Ist die Bohnenmischung dickflüssig geworden, diese pürieren, in einer flachen Form ausstreichen und abkühlen lassen.
3. Für den Teig das Mehl durchsieben. Die Eier mit einem Schneebesen in einer großen Rührschüssel verquirlen. Zucker und Honig unterrühren, aber nicht schaumig schlagen. Das Natron mit 15 ml Wasser verrühren und zur Eiermischung geben. Mit der Hälfte des Mehls gut unterrühren. Dann nach und nach 15 ml Wasser, das übrige Mehl (65 g) und nochmals 20 ml Wasser untermengen. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. Die Bohnenpaste in acht Portionen aufteilen. Den Teig nochmals verrühren. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl ausstreichen und erhitzen. Mit einem großen Esslöffel etwas Teig in die Pfannenmitte gießen, sodass ein kleiner Pfannkuchen entsteht (ca. 10 cm Ø). Den Pfannkuchen 1-2 Min. bei mittlerer Hitze ausbacken, bis sich an der Oberfläche kleine Bläschen zeigen. Dann wenden und weitere 10 Sek. ausbacken. Auf einem Teller mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. Die restlichen 15 Pfannkuchen ebenso ausbacken.
5. Jeweils eine Portion Bohnenpaste auf einem Pfannkuchen verteilen, dabei in der Mitte etwas mehr Paste auftragen. Mit einem weiteren Pfannkuchen abdecken und die Ränder vorsichtig zusammendrücken. Die übrigen sieben Dorayaki ebenso zubereiten.