

Rezept

Hotteok

Ein Rezept von Hotteok , am 26.04.2024

Zutaten

500 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
500 ml Milch (lauwarm)

100 g Klebreismehl
2 EL Rohrzucker
2 EL Pflanzenöl

Für die Füllung

8 EL brauner Zucker
2 EL Zimtpulver

125 g fein gehackte Nüsse (z.B. Erd- oder Haselnüsse)

Außerdem

Pflanzenöl zum Verarbeiten und Ausbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. In einer Schüssel Mehl, Klebreismehl, 2 EL Zucker und Trockenhefe vermengen. Milch lauwarm erhitzen, 2 EL Öl hinzufügen und alles zur Mehlmischung geben. Den Teig zugedeckt für 30 Minuten gehen lassen.
2. Für die Füllung die Nüsse fein hacken mit braunem Zucker und Zimtpulver vermischen.
3. Die Hände mit etwas Pflanzenöl benetzen und 16 gleichgroße Teigfladen formen. Einen Teigfladen mit ca 2-3 EL der Füllung bestreichen und jeweils mit einem weiteren Teigfladen bedecken. Die Ränder gut verschließen.
4. Öl in einem Topf erhitzen. Jeden Pfannkuchen erst von beiden Seiten goldbraun anbraten und dann für 1 Minute im geschlossenen Topf backen lassen. Anschließend direkt servieren.