

JAPANISCHE SOUFFLÉ PANCAKES



Diese extrahohen fluffigen Pancakes kommen aus Japan und sind wie ein Soufflé luftig leicht. Die Form könnt ihr durch das Backen in zwei Schritten oder auch mit einem Burgerring erzeugen. Der Pfannkuchen Teig kann durch Weinstein Backpulver noch stabilisiert werden und wird so besonders standfest. Die fertigen Soufflé Pancakes könnt ihr mit Puderzucker und Sirup servieren, aber auch frisches Obst, Nuss-Nougat Creme oder andere Toppings passen hervorragend dazu.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

TEIG

Schlage das Eiweiß mit dem Salz auf, gib den Zucker dazu und schlage die Masse halbsteif, sie sollte nicht zu trocken sein, damit sie sich noch gut unterheben lässt. Verrühre das Eigelb mit dem Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel weiß cremig. Mische das Mehl mit dem Backpulver und gib es mit der Milch dazu und rühre alles ein.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten. Statt dem Backpulver kannst du auch Weinstein-Backpulver oder Cream of Tartar statt Backpulver verwenden, so wird der Pancake später noch stabiler.

SOUFFLÉ PANCAKES:

- 2 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 25 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 1 TL Vanilleextrakt
- 25 g Milch
- 35 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 2 TL Wasser

PANCAKES

Erhitze in der Zwischenzeit eine beschichtete Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze und fette sie mit Backtrennspray. Hebe das Eiweiß unter den Teig. Du kannst die Pancakes jetzt mit oder ohne Backring zubereiten.

ZUBEREITUNG IN ZWEI SCHRITTEN

Fülle den Teig mit einem extragroßen Portionierer in die Pfanne, gib 1 TL Wasser für etwas Dampf dazu und verschließe den Deckel der Pfanne. Backe den Pfannkuchen dann, bis die Oberfläche leicht anzieht. Öffne den Deckel gib eine weitere Portion Teig darauf und nach Belieben nochmal etwas Wasser. Backe den Pancake dann für etwa 8 Minuten, achte darauf, dass er nicht verbrennt. Wende ihn dann ganz vorsichtig und backe ihn für 2-3 Minuten fertig.

ZUBEREITUNG IM RING

Kleide einen Burger-Backring mit Backpapier aus und setze ihn in die Pfanne, gib den Teig mit einem extragroßen Portionierer in zwei Portionen hinein und backe den Pancake bei verschlossenem Deckel mit etwas Wasser für etwa 8 Minuten. Entferne den Ring, wende den Pancake ganz vorsichtig und backe ihn für 2-3 Minuten fertig. Mache eine Stäbchenprobe um sicherzugehen, dass der Pancake vollständig durchgebacken ist.

JAPANISCHE SOUFFLÉ PANCAKES



Statt einem gewölbten Deckel kannst du auch eine Schüssel verwenden, um die Pfanne zu verschließen, so haben die Pancakes sicher genug Platz.

SERVIEREN

Serviere die Pancakes noch warm und bestreue sie nach Belieben mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!