

Hotteok -Pancakes aus Korea



Pancakes mit karamellisierter Nussfüllung

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 5 min

ZUTATEN

Für den Teig

175 g Mehl

1 TL Zucker, gehäuft

½ TL Salz

1 TL Trockenhefe

130 ml lauwarme Milch

Für die Füllung

ca. 60 g Walnusskerne, gehackt
2 EL brauner Zucker
1/2 TL Zimt
2 EL Wasser

Außerdem

Öl zum Anbraten
Puderzucker zum Bestäuben (wer es noch süßer mag)

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem Teig verkneten. Der Teig klebt etwas, das ist auch okay so. Den Teig abdecken und 1,25 Stunden ruhen an einem warmen Ort gehen lassen. Nach einer guten Stunde den Teig noch einmal durchkneten, wieder abdecken und weiterruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu die gehackten Walnüsse mit Zimt und Zucker mischen. Zusammen mit etwas Wasser in einer Pfanne 2-3 erhitzen, bis der Zucker karamellisiert.
3. Der Teig ist nach wie vor ziemlich klebrig. Mit leicht eingeölte Einweg-Handschuhen lässt er sich aber problemlos weiterverarbeiten. Dazu wird der Teig in 6 gleichgroße Stücke geteilt. Jeder Teigling wird zu einer Kugel geformt und mit der Handinnenfläche flachgedrückt. In die Mitte gibt man ca. 1 Esslöffel der Nussfüllung und klappt den Teig von den Rändern her in die Mitte über. So sollte die Füllung vom Teig eingeschlossen sein. Vorsichtig wieder flachdrücken, so dass sie die typische Pancake-Form erhalten.
4. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und bei mittlerer Temperatur die Hotteoks von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten anbraten. Die Pancakes zwischendurch leicht mit einem Pfannenwender andrücken. Haben sie eine goldbraune Farbe, können sie aus der Pfanne und so pur oder mit Puderzucker bestreut serviert werden.

