

Dorayaki (Aus Japan)

**2 ½ EL Sojamehl
3EL Wasser
½ TL Backpulver,
100g Mehl,
40g Zucker
100ml Sojamilch**

mit
in einer Schüssel verrühren.

und
hinzugeben und alles mit einem
Schneebeesen Klümpchen frei verrühren.

Das ganze etwa 10 Minuten quellen lassen und anschließen kellenweise zu kleinen runden Pfannkuchen ausbacken. Wenn der Teig anfängt blasen zu schlagen können sie gewendet werden.

Fünf der Pfannkuchen mit

**Ogura an
(Rote Bohnenpaste)**

bestreichen und die anderen
Pfannkuchen jeweils darauf setzen.

Ergibt: 10 Pfannkuchen (5 Dorayaki)

Zubereitungszeit: 10 - 15min.