



ZUTATEN (für 2 Portionen)

- 90 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 EL Honig
- 40 g brauner Zucker
- 2 Stk. Eier (M)
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Wasser
- 2 EL Öl
- 1 Stk Dose Anko (süße Adzuki Bohnenpaste)



ZUBEREITUNG

1. KOMEKO Kuchenglück, den Honig, den Zucker und die Eier in eine Schüssel geben. Das Backpulver im Wasser auflösen und auch hinzugeben.
2. Die Masse verrühren und für 20 Minuten in den Kühlschrank geben, sobald sich ein glatter Teig gebildet hat.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 20ml Wasser hinzugeben. Anschließend mit einem Schneebesen unterheben.
4. Das Öl in die Pfanne geben, verteilen und auf mittlerer Stufe erhitzen.
5. Den Teig mit einer Kelle in die Pfanne geben (ca. Ø 8cm) und warten bis die sich bildenden Bläschen platzen. Dann den Dorayaki wenden und warten bis die andere Seite dieselbe Farbe hat.
6. Die Dorayaki in ein feuchtes Geschirrtuch legen, damit sie nicht austrocknen.
7. Wenn der Teig aufgebraucht ist, die Bohnenpaste auf einer Seite eines Dorayaki verteilen und einen weiteren darauf geben. Fertig sind die Dorayaki.

