

SOUFFLÉ-PFANNKUCHEN

Diese Pfannkuchen wurden mir auf YouTube vorgeschlagen und als ich sie gesehen habe, wollte ich sie sofort ausprobieren. Jetzt hatte ich endlich genug Zeit, sie auszuprobieren und habe sie schon mehrmals gemacht. Die Pfannkuchen kommen wohl ursprünglich aus Japan und sind dick und fluffig, beim Essen schmelzen sie regelrecht auf der Zunge.

Zutaten:

4 Eier
50 g Milch
50 g Zucker
70 g Mehl
4 g Backpulver
etwas Öl und Wasser zum Ausbacken in der Pfanne
eine hohe Pfanne mit Deckel

1. Eier trennen und das Eigelb und Eiweiß in zwei verschiedene Schüsseln geben. Beides für ca. 15 Minuten in das Tiefkühlfach stellen.
2. Das Eigelb schaumig schlagen.
Mehl und Backpulver mischen und zum Eigelb sieben, Milch dazugeben und unterrühren.
3. Eiweiß aus dem Tiefkühlfach holen und mit einem Handmixer aufschlagen, langsam den Zucker einrieseln lassen.
4. Das steife Eiweiß zum Ei-Mehl-Mix geben und per Hand unterheben, nicht zu viel rühren!
5. Beim Ausbacken zu beachten:
Öl in die Pfanne geben und mit einem Backpinsel in der Pfanne verteilen und sichtbare Überschüsse mit einem Küchentuch abnehmen. Mittlere Hitze nutzen.
Mit einer Kelle Teig in die Pfanne geben. Zwei bis drei Pfannkuchen passen gut in eine normale Pfanne. Sobald der Pfannkuchen etwas aufgegangen ist, kommt eine zweite Kellenfüllung oben drauf. Dann ein kleinen Klecks Wasser in eine ungenutzte Ecke der Pfanne geben und den Deckel drauf setzen. Nach ein paar Minuten (ca. 5 Minuten) den Pfannkuchen wenden.
6. Pfannkuchen servieren, mit Sirup und Früchten oder auch Sahne, Zimt und Zucker



Rezept:

<https://thehangrystories.com/2018/11/18/rezept-japanische-souffle-pfannkuchen/>

Fotos: Emmylou

DALGONA KAFFEE

Kaffee-Trend aus Südkorea. Extrem schaumiger Kaffee. Dalgona ist eine koreanische Süßigkeit, die äußerlich an Honigwaben erinnert. Weil der Kaffee eine ähnliche Farbe hat und auch der Geschmack daran erinnert, wird er so genannt.

Zutaten

2 EL Instant Kaffee

2 EL Zucker (optional)

2 EL Heißes Wasser

Kalte oder warme Milch



1. Kaffee, Zucker und das heiße Wasser mit einem Mixer zu einem Schaum verrühren.
2. Ein Glas mit Milch füllen. (Je nach Geschmack warme oder kalte Milch, bei kalter Milch können auch noch Eiswürfel hinzugegeben werden.)
3. Schaum in das Glas geben.
4. Vor dem Trinken gut durchmischen

KOREAN FRIED CHICKEN

Zutaten

Für das Poulet

16 Chicken Wings
125g Mehl
1 TL Maisstärke
1/2 TL Backpulver
1,5 - 2 dl kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure
Fritteusen-Öl
Salz

Für die Sauce

6 Knoblauchzehen
5 cm frischen Ingwer
5 EL japanische Soja-Sauce
8 EL koreanische Chilipaste (gochujang)
oder notfalls eine andere (Typ Sambal Oelek)
3 EL Reisessig
1 EL Sesamöl
5 EL brauner Zucker
Sesamkörner

1. Für den Teig Mehl, Maisstärke, Backpulver und Salz vermischen und abschließend mit dem Wasser verrühren, bis man eine einheitliche Masse erhalten hat.
2. Ein Frittierbad à 180°C vorbereiten. Die Chicken Wings im Teig wenden und während 6-8 Minuten im Öl frittieren. Nur wenige Wings gleichzeitig frittieren.
3. Für die Sauce Knoblauch und Ingwer fein hacken.
4. Alle Zutaten für die Sauce in einer kleinen Pfanne vereinen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Fünf Minuten eindicken lassen.
5. Sobald die Chicken Wings frittiert sind, diese in die Sauce tunken. Wenden, damit sie auf allen Seiten mit Sauce bedeckt sind.
6. Mit Sesamkörnern bestreuen und heiß servieren.



Rezept: <https://qblog.qoqa.ch/de/posts/2543>

Foto: Emmylou