



Shiawase Pancakes

Portionen

2

Wartezeiten

Zutaten

- 3 Eiweiß
- 2 Eigelb
- 30g Mehl (405)
- 45g Zucker
- 15ml Milch
- 1 große Prise Vanille gemahlen
- 0.5 Teelöffel Zitronensaft
- Öl

Zubereitung

1. Eier trennen (weiß in große Schale), 1 Eigelb beiseite legen
2. 2 Eigelb verquirlen, 15ml milch und 10g öl, 2-3drops vanilleextrakt dazu, ~1min gut verquirlen, 30g mehl dazusieben und zu glattem teig verquirlen
3. Eiweiß 30sec vollgas mixern bis leicht schaumig, 50% zucker dazu, 30sec vollgas weiter, restzucker dazu, 30sec weiter bis kurz vor stiff peaks (leicht umklappende peaks), 0.5tsp lemonjuice dazu, 3 minutes (TODO?) low speed weiter, bis keine peaks sondern "bauschaum"
4. löffel eischnee in teig, heftig rühren, mit weiterem löffel wiederholen, dann teig auf eischnee und vorsichtig macaronage.
5. in spritztülle, in leicht geölter pfanne sehr hoch spritzen
6. mit wenigen tropfen wasser und deckel auf low heat 7 minuten dämpfen, wenn äußere haut fest: umdrehen
7. wieder mit wasser und deckel für 3:30min dämpfen, dann deckel halb aufklemmen, weitere 3:30min auf low heat, dann 3min ohne zuheizen mit halboffenem deckel stehenlassen

