Artikel vom 10.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:13 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/vietnamesische-pandan-waffeln-banh-kep-la-dua

Vietnamesische Pandan-Waffeln (Bánh Kep Lá Dú'a)

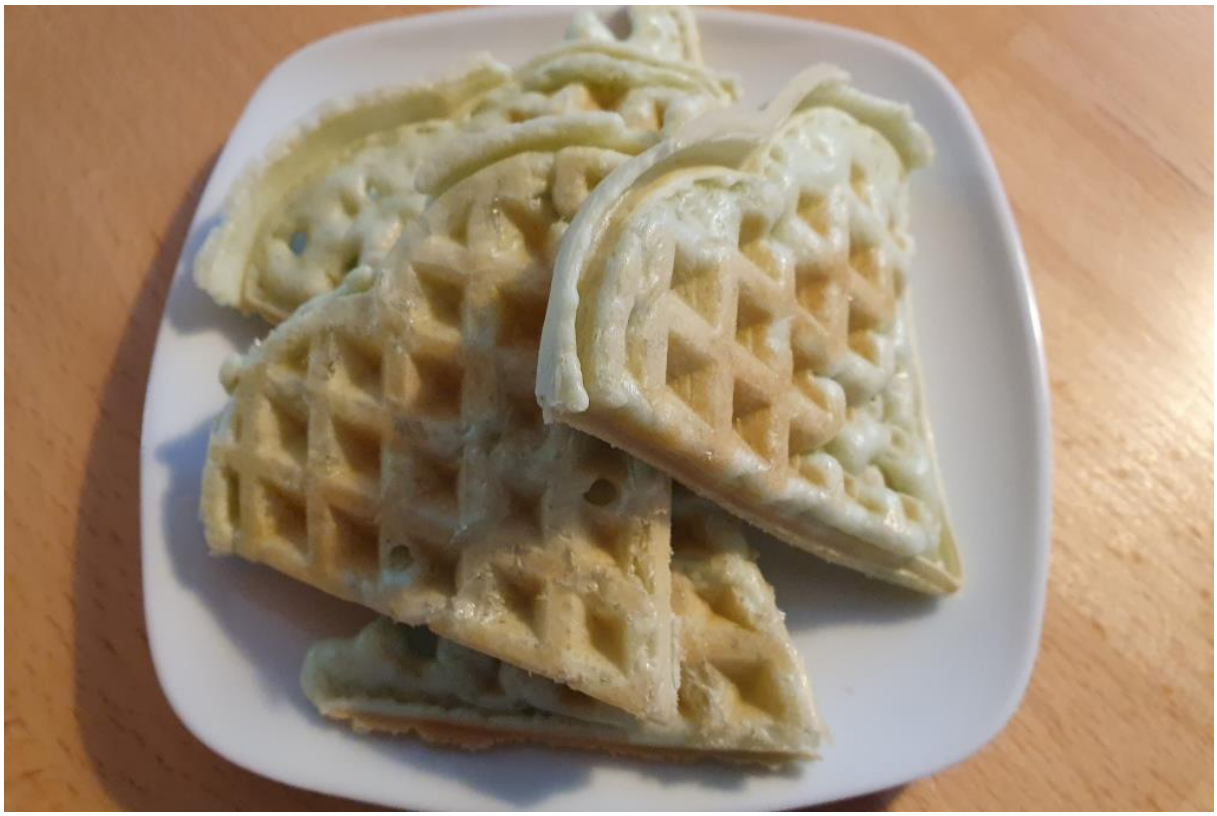


Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 8 bis 10 Waffeln):

175 ml flüssiger Pandan-Extrakt (als Dose im Asia-Shop erhältlich)

290 g Tapioka-Stärke

75 g Reismehl

75 g Mehl

200 g Zucker

½ P Backpulver

1 Prise Salz

3 Eier (Größe L)

60 ml Kokosmilch

Fett zum Ausbacken

nach Geschmack grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

In einer Schüssel Stärke, Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen. In einer zweiten Schüssel die Eier mit der Kokosmilch verquirlen, den Pandan-Extrakt zugeben. Nun die trockenen Zutaten vorsichtig unterrühren. Wer die Waffeln besonders intensiv gefärbt haben möchte, kann nun Lebensmittelfarbe einarbeiten. Der Teig sollte zähflüssig sein. Nun abgedeckt für mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Gefäß kann der Teig im Kühlschrank bis zu einer Woche gelagert werden. Jeweils vor dem Ausbacken einer Waffel den Teig noch mal vorsichtig umrühren. Zum Ausbacken kann sowohl ein belgisches Waffeleisen als auch eines für Herzwaffeln genutzt werden. In letzterem werden die Waffeln knuspriger. Die Einstellung variiert je nach Modell, es ist empfehlenswert mit mittlerer Hitze zu starten und sich an die gewünschte Bräunung heranzuarbeiten.

Kathrin Fries