Pfannkuchen a la Sattahip
Knomkai Sattahip

Knomkai Sattahip ist ein thailändisches Gericht, das als Pfannkuchen à la Sattahip bekannt ist. Es handelt sich um eine Art Pfannkuchen, der mit einer Mischung aus Ei, Milch, Weizenmehl und Kokosraspeln zubereitet wird. Die Füllung besteht aus braunem Zucker, Zimt, Salz, Orangensaft und Kokosraspeln.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Eigelb
1 Ei(er)
150 ml Milch
200 g Weizenmehl
150 ml Öl

Für die Füllung

250 ml Wasser
75 g brauner Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
1 ½ EL Orangensaft
200 g Kokosraspel

Vorbereitung

Ei und Eigelb in einer Schüssel mit einer Gabel gut schlagen und langsam Mehl darunter heben. Etwas Milch und Wasser mit einrühren und schlagen. Anschließend Öl und die restliche Milch samt Wasser dazugießen, umrühren und stehen lassen.

Zubereitung

Füllung: Wasser mit Zucker in einem kleinen Topf langsam unter ständigem Umrühren erwärmen, die geraspelte Kokosnuss und den Zimt mit Salz dazurühren. Alles einmal kurz aufkochen und danach für 10 Minuten weiter köcheln lassen. Den Orangensaft dazugießen, umrühren. In einer Pfanne Öl erhitzen und nach und nach mehrere Pfannkuchen aus dem Teig backen. Am besten nimmt man dazu 3 bis 4 EL Pfannkuchenteig und lässt ihn auf beiden Seiten gut braun werden. Anschließend die Füllung in den fertigen Pfannkuchen hineinrollen.

© 2026 coquina.de