

Dessert

Mochi mit roter Bohne

Zutaten:

100 g Klebreismehl
70 g Zucker
120 ml Wasser
Kartoffelstärke
50 g Azuki Bohnen japanisch

Zubereitung:

Mehl und Zucker in einen Topf geben und vermischen. Wasser nach und nach dazugeben und alles zu einer glatten Paste verrühren. Bei niedriger Hitze zum Kochen bringen. Regelmäßig mit einem Holzkochlöffel umrühren, bis die Masse dicklich wird. Das kann ca. 10 Minuten dauern. Die Masse sollte zäh, klebrig und leicht durchsichtig sein. Sobald der Teig formbar ist, ist er fertig. Die Masse mit Kartoffelstärke bestreuen und auf die Arbeitsplatte legen. Ein wenig abkühlen lassen. Masse mit Kartoffelstärke bestreuen und mit einem Messer in 10 gleich große Teile schneiden. Die Hände mit Kartoffelstärke bestäuben und jeweils ein Teigstück zwischen den Handflächen flach drücken, die Bohnenfüllung in die Mitte des Teiges legen und das Mochi verschließen. Dafür die Ränder nach oben ziehen und mit den Fingerspitzen zusammendrücken. Die Nahtstelle vorsichtig auf die mit Kartoffelstärke bestäubte Arbeitsfläche drücken.