

Rezept

Daifuku-Mochi mit Erdbeeren

Ein Rezept von Daifuku-Mochi mit Erdbeeren, am 15.10.2024

Zutaten

10 kleine Erdbeeren	150 g süße Adzuki-Bohnenpaste (Anko, selbst gemacht oder Fertigprodukt)
100 g Klebreismehl (Shirata-mako, Asienladen) Kartoffelstärke zum Bestäuben	80 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 2 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Erdbeeren kurz abbrausen, von den grünen Kelchblättern befreien und trocken tupfen. Aus der Bohnenpaste zehn kleine Bällchen formen. Je ein Bällchen etwas flach drücken und das dickere Ende der Erdbeere damit umhüllen. Mit den restlichen Erdbeeren ebenso verfahren.
2. Klebreismehl und 150 ml Wasser mit einem Schneebesen gründlich verrühren, den Zucker gut untermengen.
3. Die Klebreismehl-Mischung in eine beschichtete Pfanne geben. Die Pfanne bei großer Hitze erhitzen, dabei die Mischung ständig mit einem Pfannenwender vermengen. Unter ständigem Rühren ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze garen, bis der Reismehlteig gleichmäßig elastisch und glänzend ist.
4. Eine flache Form mit Kartoffelstärke bestäuben. Reismehlteig darauf verteilen, gleich mit Kartoffelstärke bestäuben und den Teig in zehn Portionen aufteilen. Je eine warme Portion rasch zu einem kleinen Fladen formen, dabei die Hände immer wieder mit etwas Stärke bestäuben. Überflüssige Stärke mit einem Backpinsel entfernen.
5. Je eine Erdbeer-Bohnenpaste-Portion mit der Erdbeerspitze nach unten in die Mitte eines Teigfladens setzen. Die Erdbeere vollständig mit dem Teig umhüllen, dabei den Teigmantel mit den Fingern gut verschließen. Die restlichen Daifuku-Mochi ebenso zubereiten und servieren.