

Rezept

Japanische Mochi

Ein Rezept von Japanische Mochi, am 03.05.2024

Zutaten

200 g Klebreismehl	60 g Zucker
150 ml Wasser	Etwas Tapiokastärke oder (Kartoffel-)Mehl für die Arbeitsfläche
Bohnenpaste o. ä. zum Füllen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Klebreismehl mit 150 ml Wasser und Zucker verrühren bis eine glatte Masse entsteht.

2. Teig in einer Pfanne bei mittlerer Hitze so lange mit einem Pfannenwender kneten und wenden, bis sich der Teig nicht mehr ablösen lässt. Der Teig sollte eine klebrige und deutlich festere Konsistenz als zuvor haben.

3. Teig kurz abkühlen lassen und auf eine mit Mehl bedeckte Arbeitsfläche legen. Danach in 10 Teile teilen und jeweils zu Kugeln formen. Die einzelnen Teigstücke zu flachen, handflächengroßen Fladen kneten. Achte darauf, die Ränder etwas auszudünnen. Anschließend die Mochi nach Belieben füllen, z.B. mit der klassischen Bohnenpaste. Einfach ein wenig Paste auf den Fladen verteilen, Mochi zu einem kleinen Päckchen verschließen und in Kugelform rollen.