

Rezept

Kokos-Mochi-Eis

Ein Rezept von Kokos-Mochi-Eis, am 19.04.2024

Zutaten

Für das Eis

200 ml Kokoscreme (gekühlt)

1 TL Vanillezucker

50 g Zucker

150 ml Schlagsahne

Für den Teig

50 g Kokosraspeln

100 g Klebreismehl

Etwas Kokosmilch (zum bestreichen)

80 g Zucker

Etwas Kartoffelstärke

Außerdem

Frischhaltefolie

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

Das Kokoseis

1. Die Kokoscreme mit Zucker und Vanillezucker verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sahne steif schlagen und unter die Kokoscreme heben. Das Eis mindestens 2 Stunden in das Tiefkühlfach stellen.
2. Eis in vier Portionen teilen und vier Kugeln daraus formen. Einzeln in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Der Teig

3. Klebreismehl und 150 ml Wasser mit einem Schneebesen gründlich verrühren, den Zucker gut untermengen. 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. Den Reismehlteig darauf verteilen, mit Kartoffelstärke bestäuben und den Teig rasch in vier Stücke aufteilen. Je ein Stück zu einem kleinen Fladen formen. Überflüssige Stärke mit einem Backpinsel entfernen und die Fladen etwas abkühlen lassen. Dann 1 Std. in das Tiefkühlfach geben (dabei wird der Teig nicht hart).

5. Jeweils eine Eiskugel aus der Frischhaltefolie nehmen und in die Mitte eines Teigfladens setzen. Die Eiskugel vollständig mit dem Teig umhüllen, dabei den Teigmantel mit den Fingern gut verschließen. Die restlichen drei Portionen ebenso zubereiten.
-
6. Mochis mit etwas Kokosmilch benetzen und in Kokosflocken wälzen. Mindestens 10 Min. im Tiefkühlfach gefrieren lassen und servieren.