

Rezept

Matcha-Mochi

Ein Rezept von Matcha-Mochi, am 21.04.2025

Zutaten

Für die Füllung

150 g Frischkäse

1 Pk. Vanillezucker

Für den Teig

200 g Klebreismehl

60 g Zucker

2 TL Matcha-Pulver

150 ml Wasser

Etwas Tapiokastärke oder (Kartoffel-)Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 10 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 136 kcal, 3 g F, 2 g EW, 23 g KH | **Haltbarkeit** 1-2 Tage im Kühlschrank

Zubereitung

- 1.** Für die Füllung Frischkäse mit Vanillezucker verrühren. Wenn man die Füllung ebenfalls grün möchte, mit 1 TL Matcha verrühren. Masse ca. 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Danach in 10 Teile portionieren, zu kleinen Kugeln formen und nochmals, bis zur Verwendung ins Tiefkühlfach legen.
- 2.** Für den Teig Klebreismehl und Zucker in eine Schüssel geben. Das Matcha-Pulver einsieben, um Klümpchen zu vermeiden. Danach alles vermengen. Wasser zur Mischung geben und gut verrühren bis eine glatte Masse entsteht.
- 3.** 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.
- 4.** Teig kurz abkühlen lassen und auf eine mit Mehl bedeckte Arbeitsfläche legen. Danach in 10 Teile portionieren und zu flachen, handflächengroßen Fladen kneten. Eine angefrorene Frischkäse-Kugel in die Mitte legen, mit Teig umschließen und zu einer Kugel formen. Am besten frisch servieren.