

Rezept

Mochi-Eis

Ein Rezept von Mochi-Eis, am 07.06.2023

Zutaten

400 g Milchspeiseeis

80 g Zucker

100 g Klebreismehl (Shirata-mako, Asienladen)

Kartoffelstärke zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal, 6 g F, 3 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Eis in vier Portionen teilen und vier Kugeln daraus formen. Einzeln in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
2. 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.
3. 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).
4. 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. Mindestens 10 Min. im Tiefkühlfach gefrieren lassen und servieren.