

Rezept

Rote Mochi mit Cremefüllung

Ein Rezept von Rote Mochi mit Cremefüllung, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Füllung

150 g Frischkäse

1 Pk. Vanille-Zucker

Für den Teig

200 g Klebreismehl

60 g Zucker

150 ml Wasser

2 TL Rote Bete Pulver

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 etwas Vanillezucker verrühren und 30 Minuten ins Gefrierfach stellen. Füllung herausnehmen und kleine Kugeln formen. Anschließend nochmals, bis zur Verwendung in den Gefrierschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit Klebreismehl mit Wasser und Zucker verrühren bis eine glatte Masse entsteht. Rote-Bete-Pulver hineinsieben, um Klümpchen zu vermeiden.
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. Teig kurz abkühlen lassen. Anschließend auf eine mit Mehl bedeckte Arbeitsfläche legen. Danach in 10 Teile portionieren.
4. Die einzelnen Teigstücke zu flachen, handflächengroßen Fladen kneten. Eine angefrorene Frischkäsekugel in die Mitte legen, den Teig umschlagen und zu einer Kugel formen. Am besten frisch servieren.