

Rezept

# Yaksik – süßer Klebreis

Ein Rezept von Yaksik – süßer Klebreis, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> Klebreis	<b>10</b> Esskastanien
<b>15</b> Datteln	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>1 Tasse</b> brauner Zucker	<b>4 EL</b> Sesamöl
<b>3 EL</b> Sojasauce	<b>1 TL</b> gemahlener Zimt
<b>für die Karamellsauce</b>	
<b>6 EL</b> Zucker	<b>3 EL</b> Wasser
<b>3 EL</b> kochendes Wasser	<b>1 EL</b> Maissirup

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Den Klebreis waschen und für 2 Stunden in einer großen Schüssel in ausreichend Wasser einweichen. Das Wasser danach abgießen. Ein feuchtes Baumwolltuch in einen Dämpfer legen und den Reis für 1 Stunde gut durchdämpfen.
2. Den Zucker mit 3 EL kaltem Wasser zu einer Karamellsauce aufkochen. Sobald sich große Blasen bilden und der Zucker anfängt anzubrennen, die Hitze herunterdrehen und köcheln lassen, bis der Zucker karamellisiert ist und sich dunkelbraun verfärbt hat. Herdplatte ausschalten. Dann das heiße Wasser und den Maissirup hinzufügen, damit die Sauce nicht aushärtet.
3. Die Esskastanien schälen und in 4-6 Stücke teilen, die Datteln entkernen und in 3-4 Stücke schneiden.

### Yaksik zubereiten

4. Den gedämpften Reis in eine große Schüssel geben, braunen Zucker hinzufügen und gut vermischen. Dann Sesamöl, Sojasauce, die vorbereitete Karamellsauce und Zimtpulver nacheinander hinzugeben und gleichmäßig vermischen. Zum Schluss die Datteln, Esskastanien und Pinienkerne untermischen und die Masse für 2 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.
5. Ein feuchtes Baumwolltuch in den Dämpfer legen und die Reismischung noch einmal für 40min dämpfen. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben und dann portionieren.