



Mochi Donuts



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 3113 kJ, 744 kcal, 81,7 g Kohlenhydrate, 7,4 g Eiweiß, 43,6 g Fett, 86 mg Cholesterin, 1,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Diese besonderen Donuts musst du probieren: Statt klassischem Rühr- oder Hefeteig verwendest du einen chewy Mochi-Teig aus Klebreismehl, Zucker, Milch, geschmolzener Butter, Ei, Backpulver und pulverisierten gefriergetrockneten Erdbeeren. Daraus formst du kleine Kugeln, die aneinandergeklebt einen Ring bilden und frittierst diesen in Öl. Für das Topping rührst du eine Glasur aus Puderzucker, Milch und Matcha Pulver an und dekorierst deine trendy Fusion-Donuts mit frischen Mangostücken, gefriergetrockneten Erdbeeren oder schwarzem Sesam.

Step 1:

Zunächst stellst du den Vorteig her. Dafür verknetest du mit einem Teigschaber 35 g Klebreismehl mit 2 bis 4 EL Milch, bis eine leicht klebrige Masse entsteht. Diese gibst du anschließend in einen Topf und knetest den Teig bei mittlerer Hitze weiter, bis er sich komplett vom Topf lösen lässt und ein Teig-Ball entsteht (wie bei einem Brandteig).

Step 2:

Anschließend die restlichen 140 g Klebreismehl mit 125 ml Milch, der geschmolzenen Butter, dem Ei, dem Zucker, dem Backpulver und den zu Pulver verarbeiteten gefriergetrockneten Erdbeeren verkneten – verwende dazu auch wieder einen Teigschaber.

Step 3:

Jetzt gibst du nach und nach den Vorteig dazu und knetest erst mit dem Teigschaber und dann mit den Händen weiter, bis ein fester, aber noch ganz leicht klebriger Teig entsteht. Je nachdem, ob der Teig noch zu klebrig oder zu fest ist, kannst du noch etwas Klebreismehl oder Milch hinzugeben.

Step 4:

Arbeitsfläche leicht (!) mit Klebreismehl bestäuben und den Teig in vier gleichgroße Teile teilen. Aus den Teig-Vierteln jeweils mit den Händen längliche Stränge rollen und diese wiederum in acht gleichgroße Teile schneiden.

Step 5:

Pro Mochi Donut acht Teigkugeln formen und diese auf ein kleines Stück Backpapier in einem Kreis aneinanderlegen. Wichtig: Jetzt die acht Kugeln vorsichtig mit den Händen aneinanderdrücken, damit sie zusammenkleben und sich beim Frittieren nicht trennen.

Step 6:

Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf (das Öl sollte ca. 4 cm hoch im Topf sein) auf ca. 160 °C erhitzen und die Mochi Donuts mit dem Backpapier (!) in den Topf geben. Sobald die Unterseite goldbraun ist, das Backpapier entfernen und die Donuts sehr vorsichtig mit Hilfe einer Schaumkelle wenden. Anschließend auf einem Stück Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

Step 7:

Währenddessen kannst du die Glasur vorbereiten. Den Puderzucker mit dem Matcha mischen und mit der Milch zu einer dicken Glasur verrühren.

Step 8:

Jetzt nur noch die Mochi Donuts in die Glasur tunken und nach Belieben mit gefriergetrockneten Erdbeeren, kleingeschnittener Mango und schwarzem Sesam dekorieren.

Zutaten

Für den Teig:

175 g	Klebreismehl
2 - 4 EL	Milch
125 ml	Milch
2 EL	Butter, geschmolzen
1	Ei
60 g	Zucker
1 TL	Backpulver
10 g	gefriergetrocknete Erdbeeren
500 ml	Sonnenblumenöl

Für die Glasur:

100 g	Puderzucker
1 TL	Matcha Pulver
1 EL	Milch
5 g	gefriergetrocknete Erdbeeren (optional)
50 g	Mango (optional)
1 TL	schwarzer Sesam (optional)

Sonstiges:

Teigschaber
Backpapier
Schaumkelle

