



## Japanische Reiskuchen mit süßer Eis-Füllung



### Zutaten

#### Menge

4 kleine Kugeln	Vanilleeis
4 kleine Kugeln	Schokoladeneis
80 g	Puderzucker
1 gehäufter EL	Kakaopulver
180 g	Klebreismehl
150 ml	Kartoffelmehl
	Wasser

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Gefrierzeit

pro Portion: 790 kJ, 189 kcal, 36,8 g Kohlenhydrate, 3,2 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 24,6 mg Cholesterin, 0,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

**veggie**

### Zubereitung

Mochi-Eis ist der neue Eis-Trend des Sommers! Wir wollten den Trend natürlich auch einmal ausprobieren und haben eine leckere Variante vom Mochi-Eis mit Schokoladen- und Vanilleeis zubereitet. Mochis sind eine japanische Süßspeise und im Prinzip kleine Reiskuchen, die mit unterschiedlichen Zutaten gefüllt werden. Beim Mochi-Eis, wird der Reiskuchenteig einfach mit kleinen Eiskugeln gefüllt. Bei unserem Mochi-Eis haben wir zudem den Reiskuchenteig noch mit etwas Kakao vermengt und uns für eine Füllung mit Schokoladen- und Vanilleeis entschieden. Du kannst dein Mochi-Eis natürlich auch mit deiner Lieblingseissorte füllen, deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Probiere unsere Mochi-Eis unbedingt einmal selbst aus, so einfach geht's:

#### Step 1:

Zuerst machst du den Schoko-Mochi-Teig. Dazu das Klebreismehl zusammen mit dem Kakaopulver (gesiebt) und dem Puderzucker sowie dem Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Dann das Ganze in eine beschichtete Pfanne füllen und bei mittlerer Stufe so lange mit einem Holzspatel mischen, bis der Teig dick und sehr zäh geworden ist.

#### Step 2:

Nun verteilst du etwas Kartoffelmehl auf der Arbeitsfläche und aus dem Reismehlteig formst du 8 Bälle. Diese zu runden Fladen drücken und eine kleine Kugel Eis hineingeben, jeweils vier Kugeln Schokoladeneis und vier Kugeln Vanilleeis.

#### Step 3:

Die Mochis zusammenfalten und unten zusammendrehen. Dann diese Seite nach unten legen und das Mochi-Eis für etwa 30 Minuten einfrieren. Mit Kakao besiebt servieren.