



Japanische Mochi mit Erdbeeren und Bohnenpaste



Rezeptinfo

Zutaten für 5 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 45 Min. Kochzeit

pro Portion: 1732 kJ, 413 kcal, 97 g Kohlenhydrate, 5,93 g Eiweiß, 0,58 g Fett, 0 mg Cholesterin, 2,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

In Japan zählen Mochi zu den beliebtesten Nachspeisen und auch wir sind ganz begeistert von den leckeren, kleinen Reisküchlein! Unsere Mochis füllen wir mit frischen Erdbeeren und selbstgemachter Bohnenpaste und das Ergebnis ist echt super lecker! Probier's unbedingt auch einmal aus, der Aufwand lohnt sich definitiv! So easy geht's:

Step 1:

Für die Bohnencreme musst du die Adzukibohnen zuerst gründlich in einem Sieb waschen. Danach 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und die Bohnen darin für ca. 5 Minuten vorkochen.

Step 2:

Nun setzt du einen neuen Topf mit 600 ml Wasser und den vorgekochten Bohnen auf und bringst das Ganze zum Kochen. Sobald das Wasser kocht, kann die Hitze auf eine mittlere Stufe gesenkt werden. Die Bohnen für ca. 40 Minuten in dem Wasser köcheln lassen, bis sie sich zwischen den Fingern zerdrücken lassen. Beim Kochen solltest du darauf achten, dass die Bohnen immer komplett mit Wasser bedeckt sind. Falls etwas Wasser fehlt, kannst du einfach wieder etwas nachgießen.

Step 3:

Sind die Bohnen schön weich gekocht, kannst du den Topf vom Herd nehmen und das Ganze für 5 Minuten ruhen lassen. Dann das Wasser abgießen und die Hälfte des Zuckers zu den Bohnen geben. Die Masse unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, sodass sich der Zucker auflöst. Nun kannst du den restlichen Zucker hinzugeben und alles wieder gut verrühren. Wenn sich die Bohnenmasse nicht mehr vom Löffel löst, kannst du das Ganze zum Abkühlen in eine Auflaufform geben. Jetzt musst du die Masse nur noch mit einem Pürierstab pürieren.

Step 4:

Die fertige Creme kannst du nun um die Erdbeeren legen. Dazu das dickere Ende der Erdbeere mit der Bohnencreme umhüllen, sodass die Spitze noch herausragt und insgesamt eine Kugel entsteht.

Step 5:

Jetzt kannst du den Mochi-Teig zubereiten. Dazu das Klebereismehl, den Zucker und das Wasser in eine Schüssel geben und alles mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Masse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und mit einem Holzwender verrühren. Die immer fester werdende Masse weiterhin mit dem Wender in der Pfanne durchkneten, bis sich die Masse nicht mehr von dem Wender löst. Etwas Kartoffelmehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Reismehlteig darauf geben. Den Teig in 10 Stücke teilen.

Step 6:

Die noch warmen Teigstücke mit den Fingern zu einer Scheibe formen. Jeweils eine Teigscheibe auf die Spitze der vorbereiteten Erdbeeren legen und die Erdbeere komplett umhüllen. Den unteren Teil des Teiges kannst du etwas mit den Fingern verwirbeln, sodass die Bohnencreme komplett mit dem Teig bedeckt ist.

Zutaten

Für die Bohnencreme:

150 – 200 g Zucker
200 g Wasser
200 g Adzukibohnen

Für den Teig:

150 g Etwas Kartoffelmehl
10 Bohnencreme
200 g kleine Erdbeeren
80 g Klebereismehl
150 ml Zucker
150 ml Wasser

