



Dango Grundrezept

für 4 Portionen | 20 Minuten | 86 kcal

Dieses wunderbare Grundrezept für selbstgemachte Dango darfst du nicht verpassen! Denn mit diesen kleinen, leicht zähen Reisbällchen kannst du typisch japanische Süßspeisen im Handumdrehen auf den Tisch zaubern – ohne aufwendiges Dämpfen oder lange Wartezeiten. Wichtig sind nur die richtigen Zutaten und ein paar leichte Handgriffe, um diese Basiszutat für authentische Desserts aus Japan selbst zuzubereiten!

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachten Dango Reisbällchen bereitlegen.
2. Klebreismehl und Reismehl in einer Schüssel verrühren. Nach und nach das Wasser zur Mehlmischung geben, erst einmal mit einem Löffel verrühren und dann mit den Händen zu einem festen Teig verarbeiten. Tipp: Der Teig sollte fest, aber nicht trocken wirken – auch sollte er geschmeidig sein, ohne zu zerlaufen. Ansonsten entweder kleine Mengen (nicht mehr 1 TL nacheinander) Klebreismehl oder Wasser hinzufügen und wieder verkneten, bis der ideale Teig entstanden ist.
3. Den Teig mit einem Messer halbieren, jede Hälfte halbieren und dann wiederum dritteln – den Teig also in 12 gleich große Teile zerteilen. Jedes Teigstückchen zwischen den Handflächen zu schönen Kugeln formen. So entstehen 12 gleich große Kugeln. Tipp: Wenn jedes Teigstückchen noch einmal halbiert wird, erhältst du 24 Mini-Dango-Bällchen.
4. In einem großen Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, den Herd dann auf mittlere Hitze stellen. Alle 12 Kugeln (bei 24 kleinen Kugeln bitte jeweils 12 Dango in zwei Durchläufen kochen) in das kochende Wasser geben, einmal vorsichtig umrühren (damit die Kugeln nicht am Boden festkleben) und für 5 Minuten kochen lassen, sodass jede Kugel an die Wasseroberfläche aufgestiegen ist.
5. In der Zwischenzeit eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen. Dann die Kugeln mit einem Schaumlöffel oder einem Sieb aus dem Wasser heben und in das vorbereitete kalte Wasser geben. Kurz abschrecken und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Die Dango am besten direkt weiterverarbeiten. Große Dango werden am besten auf einen Spieß gesteckt, kleine Dango schmecken toll zu einem fruchtigen Obstsalat. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 100 g Klebreismehl
- 100 g Reismehl
- 175 ml Wasser

