



Hanami Dango

für 12 Stück | 45 Minuten | 234 kcal

Fühl die Freude und Schönheit des japanischen Frühlings mit jedem Bissen der traditionellen Hanami Dango! Diese farbenfrohen Reisbällchen sind mehr als nur eine Süßigkeit – sie sind ein Fest für die Sinne und ein Symbol für die Erneuerung und Freude, die der Frühling mit sich bringt.

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachten Hanami Dango bereitlegen. Bringe Wasser zum Kochen und lasse es dann auf etwa 96°C abkühlen.
2. Klebreismehl, Zucker und etwa die Hälfte vom Reismehl in einer Schüssel verrühren. Nach und nach das heiße Wasser zur Mehlmischung geben. Zuerst mit einem Löffel vermischen. Dann die andere Hälfte vom Reismehl dazugeben und mit den Händen zu einem festen Teig verarbeiten.
3. Teile den Teig gleichmäßig in drei Portionen. Einen Teil des Teigs so belassen (das werden die weißen Dango). Den zweiten Teig mit der roten Lebensmittelfarbe vorsichtig in ein zartes Rosa (sollte an Kirschblüten erinnern) einfärben und gut mit den Händen durchkneten, damit sich die Farbe gut verteilt. Den dritten Teig mit dem Matchapulver verkneten, sodass ein leichtes Grün entsteht (das Matchapulver wird sich beim späteren Kochen mit Wasser vollsaugen, sodass sich die grüne Farbe noch intensivieren wird).
4. Jeden Teig nacheinander zu einer längeren Stange formen, dann halbieren und jede Hälfte in sechs Teile zerteilen. Jedes Teigstückchen zwischen den Handflächen zu schönen Kugeln formen. So entstehen für jede Farbe (weiß, rosa, grün) 12 gleich große Kugeln.
5. In einem großen Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, den Herd dann auf mittlere Hitze stellen. Alle Kugeln je nach Farbe sortiert nacheinander (erst weiß, dann rosa und zuletzt grün) in das kochende Wasser hineingeben. Je Partie für 8 Minuten kochen lassen, sodass jede Kugel an die Wasseroberfläche aufgestiegen ist.
6. 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.
7. Wenn alle Kugeln gegart und abgekühlt sind, jeweils in der Reihenfolge Grün, Weiß und Rosa auf einen Spieß stecken. Bei Raumtemperatur servieren. Die Hanami Dango am besten direkt servieren und verzehren. Ansonsten in einen luftdichten Behälter geben und bis zu 2 Tage bei Raumtemperatur aufbewahren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- ☐ 200 g Klebreismehl
- ☐ 370 g Reismehl
- ☐ 120 g Zucker
- ☐ 350 ml Wasser
- ☐ 8 Tropfen Lebensmittelfarbe (rot)
- ☐ 2 TL Matcha
- ☐ 12 Stück Spieße

