



Ichigo Daifuku Mochi mit Erdbeeren

für 12 Stück | 45 Minuten | 185 kcal

Erdbeeren und süße Adzukibohnenpaste ist eine der beliebtesten Kombinationen für selbstgemachte Mochi wie in Japan! Diese leckere Spezialität wird am liebsten zum Übergang vom Frühling zum Sommer als saisonales Dessert serviert. Dafür wird ein weiches, leicht zähes Mochi mit einer wunderbar frischen, saftigen Erdbeere und feiner, süßer Bohnenpaste gefüllt. Ein absoluter Verwönmoment für deinen Gaumen!

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachten Ichigo Daifuku Mochi mit Anko und Erdbeeren bereitlegen. Wenn du dich für selbstgemachtes Koshi-an entscheidest, sollte dieses bereits fertig zubereitet und vollständig erkaltet sein!
2. Nun das Klebreismehl durch ein Sieb in eine mittelgroße Schüssel streichen, Zucker hinzufügen und mit dem Wasser gründlich vermischen. Tipp: Zu Beginn ist die Masse sehr zäh, fast klumpig. Nicht irritieren lassen! Immer weiter mit dem Löffel rühren. Der Zucker wird sich langsam auflösen und den Teig nach einiger Zeit wieder verflüssigen. Wenn dich der Teig an Zuckerguss erinnert, ist er fertig gerührt.
3. In einen großen Topf (die mittlere Schüssel aus dem vorherigen Schritt sollte darin genug Platz haben) etwa zwei Finger hoch Wasser füllen und einen Dampfgarer hineinstellen (nur die Füße des Dampfgarers sollten im Wasser stehen). Das Wasser zum Kochen bringen. Tipp: Um den Teig in der Pfanne oder Mikrowelle zuzubereiten, folge meinem Grundrezept für Mochi Teig!
4. Die Schüssel mit dem Teig in den Dampfgarer stellen. Den Topfdeckel mit einem Küchentuch umwickeln (damit das Kondenswasser nicht in den Teig tropft), die Handtuchenden nach oben schlagen und den Deckel auf den Topf setzen. Die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser unter dem Dampfgarer nur ganz leicht köchelt. Den Teig für 15 Minuten dämpfen.
5. In der Zwischenzeit kümmern wir uns um die Füllung: Dazu die Erdbeeren waschen und vorsichtig, aber gründlich abtupfen. Anschließend die grünen Stiele abtrennen.
6. Aus dem Anko 12 kleine, flache Scheiben formen, also jeweils etwa 1 EL (entspricht circa 15 g) des Anko zwischen den Handflächen zuerst zu einer Kugel und dann mit den Fingerspitzen zu einer flachen Scheibe formen.

Zutaten:

- 150 g Klebreismehl
- 100 g Zucker
- 180 ml Wasser
- 100 g Katakuriko (Kartoffelstärke)
- 180 g Koshi-an, feines Anko – rote Bohnenpaste
- 12 Stück Erdbeeren (am besten eher kleinere Erdbeeren)



7. In die Mitte des Anko eine der Erdbeeren platzieren und ringsum das Anko hochziehen, sodass die Spitze der Erdbeere rausschaut. Auf diese Weise 12 Anko-Erdbeeren für die Füllung herstellen.
8. Zurück zum Mochiteig: Nach der Hälfte der Garzeit (etwa nach 7 bis 8 Minuten) den Deckel abnehmen, den Teig mit einem leicht feuchten Löffel umrühren und den Deckel inklusive Handtuch wieder auflegen. Achtung: Verbrennungsgefahr, bitte mit Küchenhandschuhen oder Topflappen arbeiten!
9. Kurz vor Ende der Garzeit Backpapier auf einem Backblech ausbreiten und großzügig mit Stärkemehl mithilfe eines Siebs bestäuben. Dann die Schüssel, sobald der Teig fertig ist (es sollte eine weiße, zähe, zusammenhängende, nicht mehr flüssige, aber noch leicht feuchte Teigmasse sein), aus dem Dampfgarer nehmen. Mit einem Löffel den Teig aus der Schüssel direkt in das Stärkemehl geben, damit er nicht festklebt. Kurz (etwa 5 Minuten) abkühlen lassen.
10. Sobald der Teig leicht abgekühlt ist, diesen mit etwas Stärkemehl bestäuben. Erst vorsichtig mit den Händen etwas plätten und dann mit einem Nudelholz quadratisch ausrollen. Der Teig sollte nach dem Ausrollen circa 5 mm dick sein.
11. Den Teig mit einem großen, scharfen Messer in 12 etwa gleich große Quadrate teilen.
12. Jedes Teigstück vorsichtig herauslösen, das überschüssige Stärkemehl zum Beispiel mit einem Backpinsel entfernen und in die Mitte eine Anko-Erdbeere mit der Erdbeerspitze voran legen.
13. Jeweils zwei sich gegenüberliegende Teigecken in der Mitte über der Füllung mit den Fingerspitzen fest zusammendrücken, dann die anderen beiden Ecken ebenso zusammenfalten. Die Anko-Erbeeren im Inneren sollten vollständig mit Mochiteig umschlossen sein. Tipp: Dort, wo sich alle Falten treffen, ist die Unterseite der Mochi – daher ist die Optik nicht sehr entscheidend. Die Hauptsache ist, dass der Mochiteig auf der Oberseite nicht einreißt! Das fertige Mochi noch einmal mit dem Pinsel mit etwas Stärkemehl von allen Seiten bestäuben. Alle weiteren Mochi formen und auf die Servierplatte legen.
14. Die Ichigo Daifuku Mochi sind eine tolle Dessert Rezeptidee im Frühsommer und echtes Highlight bei einem japanischen Menü. Fertig – Itadakimasu!