



Mochi Muffins

für 12 Stück | 30 Minuten | 167 kcal

Das Rezept für diese leichten Mochi Muffins ist genau das Richtige, um selbstgemachte Klebreisküchlein für unterwegs schnell und einfach zuzubereiten. Diese Cupcakes sind sowohl weich als auch leicht zäh und vor allem schön süß – richtig köstlich! Die süße rote Bohnenpaste im Inneren ist eine lustige Überraschung, die gut zum weichen Klebreisteig passt. Ideal dazu: Grüner Tee oder eine leichte Limonade!

Zubereitung:

1. Zutaten für die japanischen Mochi Muffins bereitlegen und den Ofen (Ober- und Unterhitze) auf 180°C vorheizen. Wenn du dich für selbstgemachtes Koshi-an entscheidest, sollte dieses bereits fertig zubereitet und vollständig erkaltet sein.
2. Als erstes die Anko Bohnenpaste zwischen zwei großen Löffeln zu 12 kleinen Kugeln formen. Jede Kugel wiegt etwa 25 g, falls du dir unsicher bist, kannst du auch eine Waage zur Hilfe nehmen. Alle Kugelchen auf einen Teller legen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Als erstes Butter, Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel miteinander mit einem Handmixer verrühren, sodass die Butter schön zerkleinert ist.
4. Anschließend Klebreismehl und Backpulver durch Sieb sowie die Milch hinzufügen und alles gründlich zu einem glatten Teig ohne Klümpchen mit dem Mixer verrühren.
5. Jetzt ein Muffinblech mit Butter einfetten oder mit 12 Muffinformchen aus Papier auslegen. Dann nacheinander in jede Form einen großen Esslöffel Teig geben und etwas glattstreichen. Damit sollte die Hälfte des Teiges verteilt worden sein. Nun jeweils in die Mitte eine Kugel Anko Bohnenpaste platzieren und nochmals mit einem gehäuften Esslöffel Teig abdecken. Anko und Teig komplett aufbrauchen.
6. Die Mochi Muffin in den heißen Ofen schieben und auf der mittleren Ebene für 20 Minuten backen. Nach der Backzeit die Cupcakes hervorholen, abkühlen lassen und die Förmchen herausholen.
7. Gleich servieren oder für unterwegs einpacken. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 250 g Klebreismehl
- 150 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Backpulver
- 125 g Butter, weich
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 300 g Koshi-an – feines Anko, rote Bohnenpaste