



Oshiruko

für 4 Portionen | 20 Minuten | 157 kcal

Bist du auf der Suche nach einem ganz besonderen Dessert für dein japanisches Menü, das schnell zubereitet ist und dir nur wenig Aufwand bereitet? Dann lass dich von diesem Rezept für eine blitzschnelle Oshiruko überraschen. Hier erwartet dich eine süße Adzukibohnensuppe zusammen mit im Ofen gerösteten Kirimochi – eine wunderbare Gaumenfreude!

Zubereitung:

1. Zutaten für die schnelle Zenzai Mochi Suppe Oshiruko bereitlegen. Außerdem den Backofen auf 180°C (idealweise Umluft plus Grillfunktion oder nur Oberhitze) vorheizen.
2. Jetzt die Kirimochi aus der Verpackung holen und jeweils entlang der Perforation vierteln. Mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
3. Sobald der Ofen heiß ist: Kirimochi auf der mittleren Ebene im Ofen für 15 bis 20 Minuten backen (lange Zeit wird erstmal nichts passieren, dann blähen sie sich auf und zum Schluss werden sie außen goldbraun).
4. In der Zwischenzeit in einem Topf das Anko mit dem Wasser vermischen. Alles bei mittlerer Hitze aufkochen lassen und bis zum Ende der Backzeit der Kirimochi auf kleinster Hitzestufe warm halten. Tipp: Je nachdem, wie fest oder flüssig das verwendete Anko ist, kann mehr oder weniger Wasser hinzugefügt werden – bitte nach deinem Geschmack entscheiden.
5. Sobald die Kirimochi eine schöne goldene Farbe haben, aus dem Ofen holen.
6. Das Anko kurz im Topf nach Belieben pürieren, dann auf Schüsseln verteilen und jeweils ein bis zwei gebackene Kirimochi hinzugeben.
7. Die fertige Oshiruko unbedingt warm servieren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 2 Kirimochi – quadratische Mochi-Blöcke
- 200 g Anko (süße rote Bohnenpaste)
- 100 ml Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)

