



Sakura Mochi (nach Kansai-Art)

für 8 Stück | 120 Minuten | 305 kcal

Es wird Frühling, die Sonne scheint und die Kirschbäume blühen wunderschön – dann wird es Zeit für Sakura Mochi! Diesen Klassiker zur Kirschblüte kannst du ganz leicht zuhause selber machen. Hier zeige ich dir die richtigen Zutaten und die beste Anleitung zur einfachen Zubereitung im Kochtopf! Also, freu dich auf selbstgemachte, zartrosa und himmlisch süße Mochi zur Kirschblüte.

Zubereitung:

1. Zutaten für die frühlingshaften Sakura Mochi bereitlegen. Das selbstgemachte Koshi-an sollte nun bereits fertig zubereitet und vollständig erkaltet sein!
2. Als erstes kümmern wir uns um den japanischen Klebreis: Dazu den Mochigome Reis in einen Topf (oder eine große Schüssel) geben und mit reichlich kaltem Wasser auffüllen.
3. Nun vorsichtig den Reis mit den Händen in kreisenden Bewegungen und mit leichter Reibung zwischen den Körnern waschen. Das Wasser langsam fast vollständig abgießen (mithilfe eines Siebs) und den Reis im Topf im restlichen Wasser durchwaschen. Jetzt wieder mit frischem kaltem Wasser auffüllen und vorsichtig kreisend waschen.
4. Das Waschen und Abgießen der Reiskörner mindestens drei Mal wiederholen, bis das Wasser klar bleibt (du erkennst den Unterschied im Vorher- und Nachher-Vergleich). Danach den Reis vollständig mit Wasser bedeckt für 1 Stunde quellen lassen (dieser Schritt darf nicht übersprungen werden!).
5. Kommen wir in der Zwischenzeit zu den eingelegten Kirschblättern: Alle Blätter flach in ein Gefäß auslegen und mit Wasser vollständig bedecken, sodass alle Kirschblätter schwimmen. Zum Entsalzen der Blätter diese für 30 Minuten im Wasser liegen lassen.
6. Wenden wir uns außerdem dem Koshi-an zu: Die rote Adzukibohnenpaste zu jeweils 25 g zwischen zwei großen Löffeln zu 8 Kugeln formen. Alle Kügelchen auf einen Teller legen und bis zur Verwendung beiseitestellen. Tipp: Die Kugeln müssen nicht perfekt sein, es geht vielmehr um die richtige Portionierung!
7. Nach der Quellzeit den Reis durch ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und auf einem Küchenhandtuch ausbreiten. Das andere Ende des Tuchs über den Reis legen

Zutaten:

- ☐ 200 g Mochigome
- ☐ 300 ml Wasser
- ☐ 20 g Zucker
- ☐ 20 ml rote Lebensmittelfarbe (oder bei konzentrierter Lebensmittelfarbe 1-2 Tropfen in 20 ml Wasser auflösen)
- ☐ 200 g Koshi-an – feines Anko, rote Bohnenpaste selber machen
- ☐ 8 Stück in Salz eingelegte Kirschblätter (Sakura no ha)



1maljapan
1mal1japan.de

- und mit einem Nudelholz darüberfahren, sodass die Reiskörner leicht zerkleinert werden.
8. Jetzt den Reis in einen größeren Topf füllen, mit 300 ml kaltem Wasser auffüllen, auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Unbedingt zwischendurch umrühren, weil der Klebreis schnell anbrennt! Sobald der Reis aufgekocht ist, die Hitze auf kleinste Stufe stellen und mit geschlossenem Deckel 13 Minuten leicht köcheln lassen, sodass das Wasser komplett aufgesogen wurde.
 9. Sobald der Reis fertiggekocht ist, also das Wasser aufgesogen hat, den Zucker und die Lebensmittelfarbe direkt hinzufügen. Alles gründlich umrühren und verteilen.
 10. Den Reis mit dem Zucker und der Farbe bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten unter ständigem Rühren zu einer schön klebrigen, zusammenhängenden Masse einkochen. Der Reis darf nicht mehr auseinanderlaufen, sonst klappt das Formen später nicht!
 11. Ist der süße, leicht rosafarbene Reis fertig zu einer zusammenhängenden Masse eingekocht, diesen in eine Schüssel füllen und für 10 Minuten abkühlen lassen.
 12. Nun die Kirschblätter aus dem Wasser nehmen und leicht trocken tupfen. Nun den Klebreis mit einem Löffel oder Messer in 8 etwa gleich große Teile aufteilen. Außerdem benötigen wir jetzt die Koshi-an Kugeln und etwas Frischhaltefolie!
 13. Für die Sakura Mochi die Frischhaltefolie in die flache Hand legen, dann einen Teil des Reis darin platzieren und mit dem Löffel platt und kreisrund drücken. Nun eine kleine Kugel des Koshi-an in die Mitte legen und mit dem Reis mithilfe der Folie ringsherum einhüllen.
 14. Die Folie zusammenziehen und mit ihr alles schön rund formen, dann vorsichtig lösen und mit einem der Kirschblätter umwickeln. 7 weitere Sakura Mochi auf diese Weise zubereiten und schön anrichten.
 15. Alle Mochi auf eine Servierplatte legen. Am besten direkt verzehren. Dazu passt eine Tasse frischer Sencha Tee. Fertig – Itadakimasu!