



Warabi Mochi

für 8 Portionen | 60 Minuten | 137 kcal

Zart, kühl und unwiderstehlich: Warabi Mochi ist das perfekte Sommerdessert aus Japan. In meinem Rezept zeige ich dir, wie du die geleeartigen Mochi Würfel mit Kinako und Kuromitsu ganz einfach selbst machst – mit wenigen Zutaten und in unter 30 Minuten!

Zubereitung:

1. Zutaten für das selbstgemachte Warabi Mochi bereitlegen. Lege zuerst eine kleine Form (z. B. eine Auflaufform) mit Frischhaltefolie aus und befeuchte die Oberfläche mit etwas Wasser – so löst sich der Mochi später leichter.
2. Vermische in einer Schüssel zuerst 100 g Tapiokastärke (alternativ Warabiko) mit 6 EL Zucker und vermische beides mit einem Schneebesen. Gieße dann 500 ml Wasser hinzu und rühre weiter, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
3. Gieße die Mischung durch ein feines Sieb direkt in einen kleinen Topf, um mögliche Klümpchen herauszufiltern. Erhitze die Masse bei mittlerer Hitze und rühre sie dabei konstant zuerst mit einem Schneebesen und dann (sobald der Teig etwas eindickt) mit einem hitzefesten Spatel oder Hölzlöffel.
4. Sobald der Teig eindickt, reduziere die Hitze auf niedrig und rühre weiter, bis die Masse vollständig durchsichtig ist und sich leicht vom Topfboden löst.
5. Gib die fertige Masse in die vorbereitete Form mit der Folie und streiche die Oberfläche glatt – am besten mit einem angefeuchteten Löffel, damit nichts klebt. Kurz abkühlen lassen und dann für ca. 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis der Mochi schön fest ist. Tipp: Am besten kümmerst du dich als nächstes um deinen verwendeten Topf mit der Mochi Masse und spülst dieses gleich ab. Später ist die Masse zu klebrig, um gut entfernt zu werden!
6. Während der Mochi im Kühlschrank ruht, kannst du den Kuromitsu Sirup zubereiten. Tipp: Du benötigst für diesen Schritt ein Gefäß, in dem du den Sirup abkühlen lassen kannst, zum Beispiel eignet sich ein Marmeladenglas ganz gut. Vermische 50 g Muscovado-Zucker (alternativ brauner Zucker) mit 50 g weißen Zucker in einem kleinen Topf. Füge danach 100 ml Wasser hinzu.

Zutaten:

Für Warabi Mochi:

- 100 g Tapiokastärke (besser noch Warabiko, wenn man es bekommen kann)
- 60 g Zucker
- 500 ml Wasser

Für Kuromitsu (schwarzer Zuckersirup):

- 50 g Muscovadozucker (auch Vollrohrzucker, alternativ brauner Zucker)
- 50 g Zucker
- 100 ml Wasser

Für Kinako Pulver:

- 2 EL Kinako (geröstetes Sojabohnenpulver)
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz



7. Erhitze die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Wenn der Sirup beginnt zu köcheln, Hitze leicht reduzieren und noch 2 bis 3 Minuten weiterköcheln lassen. Sobald der Sirup reduziert ist, den Topf vom Herd nehmen. Den Sirup in das Gefäß füllen und abkühlen lassen – fertig ist dein hausgemachter Kuromitsu.
8. Vermische 2 EL Kinako (geröstetes Sojabohnenmehl), 2 EL Zucker und 1 Prise Salz in einer flachen Schale.
9. Schneide den gekühlten Warabi Mochi in mundgerechte Würfel. Dazu ein größeres Messer in kaltes Wasser tauchen und den Mochiteig zerteilen – zwischen jedem Schnitt das Messer jedes Mal wieder anfeuchten. Wälze die Würfel großzügig im Kinako Pulver, bis sie rundum bedeckt sind.
10. Richte die Warabi Mochi auf kleinen Tellern an und träufle etwas Kuromitsu darüber – und schon ist dein Dessert servierbereit. Itadakimasu – ich wünsche dir viel Freude beim Genießen!

