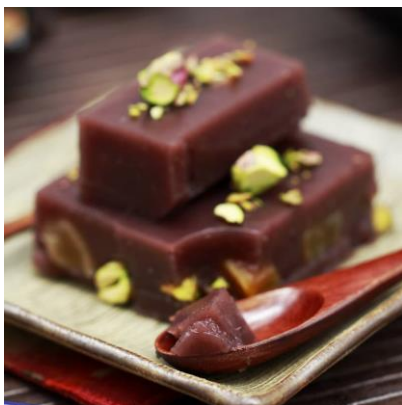




Yohan

für 8 Portionen | 20 Minuten + 2h Kühlzeit | 172 kcal

Yohan ist eine der ältesten Süßspeisen Japans und verbindet Tradition mit purer Eleganz. Dieses Gelee aus roter Bohnenpaste, Zucker und Agar-Agar ist vielseitig, leicht zuzubereiten und ein Highlight zu grünem Tee. Mit unserem einfachen Rezept gelingt dir Yohan mit kandierten Aprikosen und Pistazien garantiert.

Zubereitung:

1. Zutaten für das selbstgemachte Yohan bereitlegen. Besonders wichtig: Bereite 300 g feines Anko (Rezept für süße Bohnenpaste) vor, entweder selbstgemacht oder fertig gekauft. Außerdem eine kleine Auflaufform (ca. 20 x 10 cm) mit Frischhaltefolie auslegen, damit sich das Yohan später leichter herausnehmen lässt.
2. Zu Beginn kümmern wir uns um die Füllung: Dazu die Aprikosen kleiner schneiden und die Pistazien grob hacken.
3. Agar-Agar-Pulver und Zucker in einen kleinen Topf geben. Wasser und hinzufügen. Gut verrühren und aufkochen lassen. Nach dem Aufkochen die Hitze reduzieren und etwa 2 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis sich das Agar-Agar vollständig aufgelöst hat.
4. Die Bohnenpaste in die heiße Agar-Agar-Mischung einrühren. Mit einem Silikonspatel sorgfältig mischen, bis eine glatte, homogene Masse entsteht. Optional: Eine Prise Salz hinzufügen, um die Süße auszubalancieren.
5. Ein Drittel der roten Bohnenmasse in die vorbereitete Form geben, sodass der Boden etwa 1 cm hoch bedeckt ist. 2 Minuten bei Raumtemperatur etwas fest werden lassen. Die kandierten Aprikosenstücke und Pistazien gleichmäßig auf der festgewordenen Schicht verteilen. Die restliche rote Bohnenmasse vorsichtig über die Aprikosen und Pistazien gießen, sodass sie vollständig bedeckt sind. Leicht auf die Form klopfen, um Luftblasen zu entfernen.
6. Die Form 15 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend mit Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Das Yohan aus der Form lösen und auf ein Schneidebrett geben. In 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden und servieren. Für eine elegante Präsentation kannst du die Stücke mit gehackten Pistazien bestreuen.

Zutaten:

- 300 g Koshi-an (sehr feine rote Bohnenpaste)
- 3 g Agar-Agar (je nach gewünschter Festigkeit)
- 10 g Zucker
- 225 ml Wasser
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 20 g Pistazien



1maljapan
1maljapan.de