Daifuku Mochi mit Anko

für 4 Portionen (20 Stück) | 45 Minuten | 165 kcal

Daifuku Mochi sind süße japanische Reiskuchen aus gemahlenem kurzkörnigen Klebreis. Gefüllt mit Anko – einer süßen roten Adzukibohnenpaste – sind sie eine sehr beliebte japanische Süßigkeit. Dieses Rezept zeigt dir, wie du sie in weniger als 45 Minuten selbst zubereiten kannst!

Zutaten (4 Portionen)

250 g Usagi Shiratamako (Klebreismehl)

250 g Katakuriko (Kartoffelstärke)

200 g Anko (süße rote Adzukibohnenpaste)

125 g Zucker

450 ml Wasser

Zutaten auf **1mal1japan.de/shop** bestellen und direkt nach Hause liefern lassen — ab 39€ sogar versandkostenfrei!

Zubereitung (45 Minuten)

1. Zutaten für die selbstgemachten Daifuku Mochi mit Anko-Füllung bereitlegen.

2. Usagi Shiratamako (Klebreismehl) mit dem Zucker in einer mittelgroßen Schüssel, die später in deine Mikrowelle hineinpasst, verrühren.

3. Wasser hinzufügen und gründlich mit einem Schneebesen verrühren.

4. Schüssel nun mit einer speziellen Mikrowellen-Klarsichtfolie abdecken, aber an den Rändern nicht zu fest befestigen. Schüssel in die Mikrowelle stellen und für 1,5 Minuten bei 1000 Watt erwärmen.

5. Schüssel herausnehmen und die Masse mit einem angefeuchteten Gummispachtel umrühren. Wieder abdecken und für weitere 1,5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Herausnehmen, umrühren, nochmal abdecken und für weitere 60 Sekunden erhitzen.

6. Die Farbe des Mochiteigs sollte von weiß zu fast durchscheinend wechseln und die Masse sollte nicht mehr sehr feucht wirken (ansonsten noch einmal für weitere 30 Sekunden in die Mikrowelle stellen).

7. Ein großes Blatt Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten und großzügig mit Stärkemehl bestäuben. Den gekochten Mochiteig darauflegen – Achtung: der Teig ist sehr heiß.

8. Sobald der Teig leicht abgekühlt ist, diesen für den Anfang vorsichtig mit den Händen (die du vorher mit Stärkemehl bestäubt hast) etwas plätten und weiteres Stärkemehl oben drauf verteilen, damit der Teig nicht beim Ausrollen anklebt.

9. Teig nun mit einem Nudelholz flach ausrollen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu weit über das Backpapier herüberschaut. Der Teig sollte nach dem Ausrollen circa 5 mm dick sein. Teig mitsamt dem Backpapier an einen kühlen Ort (zum Beispiel in den Kühlschrank) legen, wo er 15 Minuten lang auskühlen kann.

10. Den Teig zurück auf die Arbeitsfläche legen und mit einer circa 9 cm breiten Ausstechform 12 Kreise aus dem Teig stechen – du kannst auch ein großes Wasserglas oder ähnliches verwenden.

11. Jeden Mochikreis vorsichtig herauslösen, das überschüssige Stärkemehl (z.B. mit einem Backpinsel) entfernen und auf etwas Frischhaltefolie zur Seite stellen (Achtung: Nicht übereinanderlegen, weil sie aneinander kleben bleiben würden!). Wenn die Mochi schön eng ausgestochen wurden, sollte nur sehr wenig Restteig übrigbleiben.

12. Einen der Mochikreise in die Hand nehmen und in die Mitte eine Portion der roten Adzukibohnenpaste platzieren. Die Menge variiert je nach Ausstechgröße und Bohnenpaste – da musst du ein bisschen umherprobieren.

13. Jeweils zwei sich gegenüberliegende Seite in der Mitte über dem Anko mit den Fingerspitzen fest zusammendrücken.

14. Die restlichen Falten in der Mitte zusammendrücken (Dort, wo sich alle Falten treffen, ist die Unterseite der Mochi – daher ist die Optik nicht sehr entscheidend. Die Hauptsache ist, dass der Mochiteig auf der Oberseite nicht einreißt!). Den fertigen Daifuku Mochi noch einmal mit dem Pinsel mit etwas Stärkemehl von allen Seiten bestäuben. Verfahre so mit dem Rest, bis alles aufgebraucht ist.

15. Die Mochi mit süßer Adzukibohnenpaste passen gut zu einer Tasse grünem Tee und sind ein leckeres Dessert bei einem japanischen Menü. Fertig – Itadakimasu!