

Mochi Brownies

für 4 Portionen (12 Stück) | 60 Minuten | 495 kcal

Das allerbeste Brownies Rezept der Welt kommt aus Japan! Dieser saftige Schokoladenkuchen ist genau richtig, schön soft mit einer federnden Textur beim Essen. Ganz klar, das liegt am japanischen Klebreismehl, welches sonst für Mochi verwendet wird. Hier erfährst du, wie du aus einem Kuchenklassiker ein japanischen Mochi Brownie machst – plus: Dieser Kuchen ist glutenfrei!



Zutaten (4 Portionen)

200 g Klebreismehl
200 g Zucker
30 g Kakao
2 EL Vanillezucker
1 EL Backpulver
250 ml Milch
100 g Butter
2 Eier
100 g Chocolate Chunks
(Zartbitter)

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

Zubereitung (60 Minuten)

1. Zutaten für die leckeren Mochi Brownies bereitlegen und den Ofen (Ober- und Unterhitze) auf 180°C vorheizen.
2. Als erstes die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. In der Zwischenzeit die Eier, den Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel miteinander mit einem Schneebesen verrühren.
3. Danach die Milch und die geschmolzene Butter zur Eier-Zucker-Mischung hinzufügen und dann gründlich miteinander verrühren.
4. Anschließend Klebreismehl, Backpulver und Kakao in eine weitere Schüssel sieben und mit einem Löffel grob vermischen.
5. Nun die Eier-Zucker-Milch-Butter-Mischung zum Mehl hinzufügen und mit dem Schneebesen vermischen. Der Teig sollte nicht kräftig aufgeschlagen werden, da Brownies nicht fluffig sondern eher zäh sein sollen! Also nur sachte vermischen, sodass keine Klümpchen mehr im Teig vorhanden sind.
6. Sobald der Teig fertig gerührt ist, die Hälfte der Chocolate Chunks hinzufügen und kurz unterheben.
7. Jetzt eine rechteckige Auflaufform (oder Backform, auch runde Formen funktionieren) mit Backpapier auslegen. Tipp: Die Seiten etwas einschneiden, damit das Backpapier keine Falten schlägt.
8. Dann den Brownie Teig hineinfüllen, mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und die restlichen Chocolate Chunks oben auf drapieren.

9. Den Mochi Brownie Kuchen in den heißen Ofen schieben und auf der mittleren Ebene für 40 Minuten backen. Nach der Backzeit den Kuchen hervorholen, abkühlen lassen und aus der Form holen. Mit einem großen Messer in 12 Stücke schneiden.

10. Am besten über Nacht in einer Plastikbox, die gut verschlossen wird, im Kühlschrank aufbewahren. Etwa 1 Stunde vor dem Servieren hervorholen, damit der Kuchen nicht zu kalt zum Essen ist! Oder einfach gleich servieren und wegnaschen...
Fertig – Itadakimasu!