

Nama Yatsushashi

für 4 Portionen | 30 Minuten | 398 kcal

Yatsushashi ist die beliebteste traditionelle japanische Süßigkeit aus Kyoto. Diese feinen Dreiecke bestehen aus einem weichen Mochiteig, der wunderbar nach Zimt und Matcha schmeckt – darin versteckt befindet sich eine süße Adzukibohnenpaste. Mit wenigen Zutaten und mit einfachen Handgriffen kannst du diese köstliche Spezialität zu Hause zubereiten.



Zutaten (10 Stück)

30 g Usagi Shiratamako
(Klebreismehl)
50 g Joshinko (Reismehl)
60 g Zucker
65 ml Wasser
2 EL (gestrichen) Matcha
1/2 TL Zimt
etwas Kinako (Soyabohnenmehl,
alternativ Kartoffelstärke)
150 g Tsubu-an, grobes Anko

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

Zubereitung (30 Minuten)

1. Zutaten für Nama Yatsushashi bereitlegen. Wenn du dich für selbstgemachtes Tsubu-an entscheidest, sollte dieses bereits fertig zubereitet und vollständig erkaltet sein!
2. Zu Beginn wird der Teig zubereitet: Dazu als erstes in einen großen Topf (eine mittlere Schüssel, siehe nächster Schritt, sollte darin genug Platz haben) etwa zwei Finger hoch Wasser füllen und einen Dampfgarer hineinstellen (nur die Füße des Dampfgarers sollten im Wasser stehen). Das Wasser zum Kochen bringen.
3. In der Zwischenzeit das Klebreismehl durch ein Sieb in eine mittelgroße Schüssel streichen und mit dem Wasser gründlich vermischen.
4. Danach das Reismehl und den Zucker hinzufügen. Alles sehr sorgfältig miteinander vermengen und vom Schüsselrand runterstreichen. Tipp: Zu Beginn ist die Masse sehr zäh, fast klumpig. Nicht irritieren lassen! Immer weiter mit dem Löffel rühren. Der Zucker wird sich langsam auflösen und den Teig nach einiger Zeit wieder verflüssigen. Wenn dich der Teig an Zuckerguss erinnert, ist er fertig gerührt.
5. Die Schüssel mit dem Teig in den Dampfgarer stellen. Den Topfdeckel mit einem Küchentuch umwickeln (damit das Kondenswasser nicht in den Teig tropft), die Handtuchenden nach oben schlagen und den Deckel auf den Topf setzen. Die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser unter dem Dampfgarer nur ganz leicht köchelt. Den Teig für 12 Minuten dämpfen.

6. Nach der Hälfte der Zeit den Deckel abnehmen, den Teig mit einem leicht feuchten Löffel umrühren und den Deckel inklusive Handtuch wieder auflegen. Achtung: Verbrennungsgefahr, bitte mit Küchenhandschuhen oder Topflappen arbeiten!

7. Kurz vor Ende der 12 Minuten eine saubere Arbeitsfläche mit der Hälfte des Kinako Sojabohnenmehls bestreuen. Dann die Schüssel, sobald der Teig fertig ist (es sollte ein zähe, zusammenhängende, nicht mehr flüssige Teigmasse sein), aus dem Dampfgarer heben. Mit einem Löffel den Teig aus der Schüssel direkt in das Sojabohnenmehl geben, damit er nicht an der Fläche festklebt. Kurz (etwa 5 Minuten) abkühlen lassen.

8. Matcha und Zimt vermengen und zum Teig hinzufügen. Sobald der Teig mit den Händen anzufassen ist, ohne die Finger zu verbrennen, die Matcha-Zimt-Mischung in den Teig einkneten.

9. Das Sojabohnenmehl noch einmal auf der Fläche verteilen und ein Nudelholz damit bemehlen. Den Matcha-Zimt-Reismehlteig mit dem Nudelholz ausrollen, etwas größer als 24 x 16 cm und maximal 3 mm dick.

10. Dann mit einem großen Lineal oder vorher vorbereiteten Papierquadraten und einem großen Messer 8 x 8 cm große Quadrate aus dem Teig ausschneiden. Es sollten 6 Teigquadrate sein.

11. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, alles noch einmal mit Sojabohnenmehl bemehlen und ebenso ausrollen. Nun auf etwa 16 x 16 cm und nicht dicker als 3 mm. Weitere 4 Quadrate mit 8 x 8 cm ausschneiden. Insgesamt sollten nun 10 Teigstücke vor dir liegen.

12. Nun in jedes Teigquadrat etwa 15 g des Tsubu-an (circa 1/2 EL grobes Anko) mittig platzieren. Dann eine der Ecken über die Mitte zur gegenüberliegenden Seite ziehen, sodass Dreiecke entstehen, und die Ränder leicht zusammendrücken (bei Bedarf mit etwas frischem Wasser auf den Fingerspitzen zum Zusammenkleben nachhelfen). Tipp: Nicht zu viel Anko nehmen, weniger ist hier mehr! Alle Teigstücke befüllen und zusammenfalten.

13. Die Nama Yatsushashi innerhalb von 24 Stunden servieren, da sie sonst durchtrocknen.