

Dango mit Beerenfüllung

für 4 Portionen | 30 Minuten | 393 kcal

Aufgepasst, denn diese kleinen unscheinbaren Dango Reisbällchen tragen einen köstlichen Schatz in ihrem Inneren. Diese fruchtige, süße Überraschung aus erntefrischen Beeren wird von einem mit Honigsirup verfeinerten Obstsalat begleitet. Lass dir dieses Rezept am besten an einem warmen Sommertag als leichtes Fruchtdessert wie in Japan schmecken!



Zutaten (4 Portionen):

Für die Mini-Dango-Bällchen:

100 g Usagi Shiratamako

(Klebreismehl)

100 g Joshinko (Reismehl)

175 ml Wasser

60 g Puderzucker

350 g frische Beeren (keine TK-Ware verwenden!)

Für den Honigsirup:

1 Zitrone oder 20 ml Zitronensaft

75 g Honig (am besten ein lieblicher Blütenhonig)

100 ml Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)

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

Zubereitung (30 Minuten)

1. Zutaten für die Dango mit sommerlicher Beerenfüllung bereitlegen.

2. Zu Beginn bereiten wir den selbstgemachten Honigsirup zu: Dazu die Zitrone halbieren und den Saft (etwa 20 ml Zitronensaft) auspressen. Den Zitronensaft in einen Topf füllen. Außerdem Honig und Wasser hinzufügen, alles miteinander gründlich verrühren und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze auf mittlere Stufe stellen und alles 15 Minuten leicht sprudelnd und bei gelegentlichem Rühren zu einem Sirup einkochen. Danach vom Herd nehmen, in eine Schüssel oder ein Glas umfüllen und bis zum Servieren zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

3. Die frischen Beeren in einem Sieb vorsichtig mit Wasser abspülen und auf einem Küchentuch leicht trocknen lassen (am besten bleibt noch etwas Feuchtigkeit an den Beeren, damit der Puderzucker später gut haftet).

4. Jetzt bereiten wir den Dango Teig zu: Dazu Usagi Shiratamako (Klebreismehl), Joshinko (Reismehl) in einer Schüssel verrühren. Nach und nach das Wasser zur Mehlmischung geben, erst einmal mit einem Löffel verrühren und dann mit den Händen zu einem festen Teig verarbeiten. Tipp: Der Teig sollte fest, aber nicht trocken wirken – auch sollte er geschmeidig sein, ohne zu zerlaufen. Ansonsten entweder kleine Mengen (nicht mehr 1 TL nacheinander) Klebreismehl oder Wasser hinzufügen und wieder verkneten, bis der ideale Teig entstanden ist.

5. Den Teig mit einem Messer halbieren, jede Hälfte halbieren und dann wiederum dritteln – den Teig also in 12 gleich große Teile zerteilen. Jedes Teigstückchen zwischen den Handflächen zu schönen Kugeln formen. So entstehen 12 gleich große Teigkugeln.

6. Puderzucker in eine kleine Schüssel füllen und die 12 schönsten Beeren im Zucker wälzen, sodass sie mit Puderzucker umhüllt sind. Die restlichen Beeren für den Obstsalat beiseitestellen.

7. Nun jede Dango Teigkugel zwischen den Handflächen plattdrücken, dann jeweils eine gezuckerte Beere zentral platzieren und mit dem Dango-Teig umhüllen. Wieder vorsichtig zu einer glatten Kugel formen. Tipp: Die Beeren dürfen im Inneren nicht zerquetscht werden. Also lieber sachte mit dem Teig umgehen und etwas Geduld beim Formen haben!

8. In einem großen Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, den Herd dann auf mittlere Hitze stellen. Alle 12 Kugeln in das kochende Wasser geben, einmal vorsichtig umrühren (damit die Kugeln nicht am Boden festkleben) und für 5 Minuten kochen lassen, sodass jede Kugel an die Wasseroberfläche aufgestiegen ist.

9. In der Zwischenzeit eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen. Dann die Kugeln mit einem Schaumlöffel oder einem Sieb aus dem Wasser heben und in das vorbereitete kalte Wasser geben. Kurz abschrecken und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

10. Die restlichen Beeren in eine große Schüssel geben, den Honigsirup und die abgetropften Beeren-Dango hinzufügen und alles vorsichtig miteinander vermischen. Tipp: Für unterwegs oder aus besonderem Anlass kann alles auch als Obstspieß serviert werden.

11. Den Dango-Beerensalat mit Honigsirup auf schöne Dessertschüsseln verteilen und servieren. Fertig – Itadakimasu!