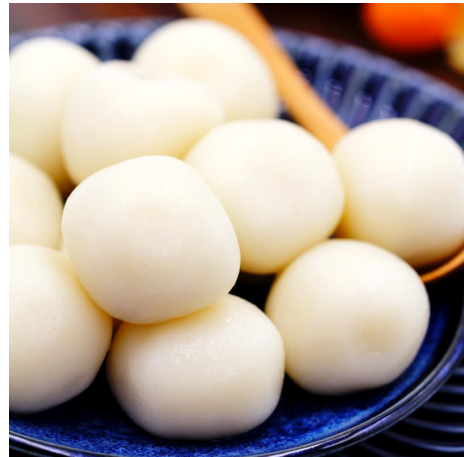


## Dango Grundrezept

für 4 Portionen | 20 Minuten | 258 kcal

Dieses Grundrezept für selbstgemachte Dango darfst du nicht verpassen! Denn mit diesen kleinen, leicht zähen Reisbällchen kannst typisch japanische Süßspeisen im Handumdrehen auf den Tisch zaubern – ohne aufwendiges Dämpfen oder lange Wartezeiten. Wichtig sind nur die richtigen Zutaten und ein paar leichte Handgriffe, um diese Basiszutat für authentische Desserts aus Japan selbst zuzubereiten!



### Zutaten (4 Portionen = 12 große oder 24 kleine Dango)

100 g Usagi Shiratamako (Klebreismehl)  
100 g Joshinko (Reismehl)  
175 ml Wasser

Zutaten auf [1mal1japan.de/shop](https://1mal1japan.de/shop) bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

### Zubereitung (20 Minuten)

1. Zutaten für die selbstgemachten Dango Reisbällchen bereitlegen.
2. Usagi Shiratamako (Klebreismehl), Joshinko (Reismehl) in einer Schüssel verrühren. Nach und nach das Wasser zur Mehlmischung geben und mit den Händen zu einem festen Teig verarbeiten.
3. 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 Kugeln. Tipp: Wenn jedes Teigstückchen noch einmal halbiert wird, erhältst du 24 Mini-Dango-Bällchen.
4. 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 und für 5 Minuten kochen lassen, sodass jede Kugel an die Wasseroberfläche aufgestiegen ist.
5. 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.
6. Die Dango am besten direkt weiterverarbeiten. Große Dango werden am besten auf einen Spieß gesteckt, kleine Dango schmecken toll zu einem fruchtigen Obstsalat. Fertig – Itadakimasu!