

## Mame Daifuku Mochi

für 4 Portionen (12 Stück) | 45 Minuten | 165 kcal

Hast du Lust, Japan endlich mal wieder zu dir nach Hause zu holen? Dann am besten mit einem rundum authentischen, japanischen Mochi Dessert! Mit meinem köstlichen Rezept für Mame Daifuku gelingt dir diese traditionelle Mochi Variation mit roter Adzuki-bohnenfüllung (Anko) garantiert. Ein Klassiker zum Verlieben!



### Zutaten (4 Portionen)

150 g Usagi Shiratamako  
(Klebreismehl)  
100 g Zucker  
180 ml Wasser  
100 g Katakuriko  
(Kartoffelstärke)  
250 g Anko (süße rote Adzuki-  
bohnenpaste)

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

### Zubereitung (45 Minuten)

1. Zutaten für die selbstgemachten Mame Daifuku Mochi mit süßer Anko-Füllung bereitlegen. Wenn du dich für selbstgemachtes Koshi-an (hier zum Rezept für hausgemachtes Anko) entscheidest, sollte dieses bereits fertig zubereitet und vollständig erkaltet sein!
2. Zu Beginn kümmern wir uns um die Füllung: Dazu das Koshi-an, also die rote Adzukibohnenpaste, ggf. in einer Schüssel geschmeidig rühren und dann jeweils 20 g (etwa 1 gehäufte EL) der Paste zwischen den Handflächen zu kleinen Kugeln formen. Tipp: Am besten die Handflächen vorher und zwischendurch mit klarem Wasser befeuchten, damit das Koshi-an nicht kleben bleibt. Alle Kügelchen bis zur Verwendung beiseitestellen.
3. Nun das Klebreismehl durch ein Sieb in eine mittelgroße Schüssel streichen, Zucker hinzufügen und mit dem Wasser gründlich vermischen. 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.
4. // im Topf // In einen großen Topf (die mittlere Schüssel aus dem vorherigen 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.

5. // im Topf // Die Schüssel mit dem Teig in den Dampfgarer stellen. Den Topfdeckel mit einem Küchentuch umwickeln (damit das Kondenswasser nicht in den Teig tropft), die Handtücher 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 15 Minuten dämpfen.

6. // im Topf // 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. // in der Mikrowelle // Die Schüssel mit dem Teig mit einer speziellen Mikrowellenklarsichtfolie abdecken, aber an den Rändern nicht zu fest befestigen. Schüssel in die Mikrowelle stellen und für 1,5 Minuten bei 1000 Watt erwärmen. Tipp: Je weniger Leistung, also Watt, deine Mikrowelle hat, desto länger den Teig jeweils darin garen lassen! Die 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.

8. Kurz vor Ende der Garzeit Backpapier auf einem Backblech ausbreiten und großzügig mit Stärkemehl mithilfe eines Siebs bestäuben. Dann die Schüssel, sobald der Teig fertig ist (es sollte eine weiße, zähe, zusammenhängende, nicht mehr flüssige, aber noch leicht feuchte Teigmasse sein), aus dem Dampfgarer oder der Mikrowelle nehmen. Mit einem Löffel den Teig aus der Schüssel direkt in das Stärkemehl geben, damit er nicht festklebt. Kurz (etwa 5 Minuten) abkühlen lassen.

9. Sobald der Teig leicht abgekühlt ist, diesen mit etwas Stärkemehl bestäuben. Erst vorsichtig mit den Händen etwas plätten und dann mit einem Nudelholz quadratisch ausrollen. 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 herausholen und mit einem großen, scharfen Messer in 12 etwa gleich große Quadrate teilen. Außerdem die Koshi-an Kügelchen hervorgehen und eine Servierplatte leicht mit Stärkemehl bemehlen.

11. Jedes Teigstück vorsichtig herauslösen, das überschüssige Stärkemehl zum Beispiel mit einem Backpinsel entfernen und in die Mitte des Teigstücks eine Portion des Koshi-an platzieren.

12. Jeweils zwei sich gegenüberliegende Teigecken in der Mitte über dem Koshi-an mit den Fingerspitzen fest zusammendrücken, dann die anderen beiden Ecken ebenso zusammenfallen. Das Koshi-an im Inneren sollte vollständig mit Mochiteig umschlossen sein. Tipp: 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 Mame Daifuku Mochi noch einmal mit dem Pinsel mit etwas Stärkemehl von allen Seiten bestäuben. Alle weiteren Mame Daifuku Mochi formen und auf die Servierplatte legen.

13. Die Mame Daifuku Mochi mit süßer Adzuki-bohnenpaste passen gut zu einer Tasse grünem Tee und sind ein leckeres Dessert bei einem authentischen, japanischen Menü. Fertig – Itadakimasu!