

Matcha Dango

für 4 Portionen | 30 Minuten | 277 kcal

Zwei heiß begehrte Spezialitäten aus Japan werden in einem herrlichen, typisch japanischen Dessert vereinigt: Matcha Dango mit selbstgemachten Grüntee-sirup! Klingt das verlockend!? Der einfache Reismehl-teig wird mit bitter-süßem Matcha verfeinert und ge-lingt garantiert. Garniert mit einem grasgrünen Matcha Sirup werden die Dango-Spieße zum echten Hingucker!



Zutaten (8 Spieße)

100 g Usagi Shiratamako
(Klebreismehl)
100 g Joshinko (Reismehl)
2 TL = 4 g Matcha
175 ml Wasser

Für den Matcha Sirup:

100 g Zucker
2 TL = 4 g Matcha
100 ml Wasser

8 Stück Spieße

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

Zubereitung (30 Minuten)

1. Zutaten für die leckeren Matcha Dango mit Matcha Sirup bereitlegen.
2. Zu Beginn kümmern wir uns um den selbstge-machten Matcha Sirup: Dazu das Wasser und den Zucker in einen Topf füllen, mit einem Löffel ver-rühren und erst bei starker dann bei mittlerer Hitze 10 Minuten ohne Deckel sprudelnd kochen lassen.
3. Nach dieser Zeit wird sich die Flüssigkeit im Topf zu einem leichten Sirup eingekocht haben. Die Hitze abschalten und, sobald der Sirup nicht mehr sprudelt, den Matcha mithilfe eines feinen Siebs hinzufügen und unterrühren. Danach den Topf vom Herd nehmen, den Matcha Sirup in ein Glas mit hohem Rand (wird für das Eintauchen der Dango Spieße benötigt!) umfüllen und bis zum Servieren zum Abkühlen in den Kühlschrank stel-len.
4. Nun werden die Dango zubereitet: Dazu Usagi Shiratamako (Klebreismehl), Joshinko (Reismehl) und Matcha in einer Schüssel verrühren. Tipp: Der jetzt noch zart hellgrüne Dango-Teig wird beim Ko-chen eine wunderschöne Matcha-Grünfärbung annehmen – also lieber sparsam mit dem Teepul-ver umgehen!
5. Nach und nach das Wasser zur Matcha-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 ge-schmeidig sein, ohne zu zerlaufen. Ansonsten ent-weder kleine Mengen (nicht mehr 1 TL nach-

einander) Klebreismehl oder Wasser hinzufügen und wieder verkneten, bis der ideale Teig entstanden ist.

6. Den Teig mit einem Messer halbieren, jede Hälfte halbieren und dann wiederum dritteln – den Teig also in 12 gleich große Teile zerteilen. Jedes Teigstückchen noch einmal halbieren und zwischen den Handflächen zu schönen Kugeln formen. So entstehen 24 gleich große Dango-Teigkugeln.

7. In einem großen Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, den Herd dann auf mittlere Hitze stellen. In zwei Durchläufen jeweils 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.

8. 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.

9. Jeweils 3 Dango Matcha-Reiskugeln auf einen Spieß stecken. Auf diese Weise 8 Matcha-Dango-Spieße machen. Tipp: Die Kugeln so positionieren, dass die letzte der drei Dango Kugeln mit der Spitze des Spießes abschließt. Zum Abschluss jeden Spieß in den erkalteten Matcha Sirup tauchen, sodass alle Dango gut umhüllt sind und schön glänzen.

10. Die fertigen Matcha Dango innerhalb von 24 Stunden servieren, da sie sonst durchtrocknen. Fertig – Itadakimasu!