

Hanami Dango

für 4 Portionen (12 Spieße) | 45 Minuten | 274 kcal

Hanami Dango sind ein Klassiker der japanischen Frühlingsküche und werden am liebsten während der Kirschblüte bei einem geselligen Picknick gegessen. Dabei werden gesüßte Reisbällchen in rosa, weiß und grün auf einen Spieß gesteckt, wobei die Farben die Ankunft des Frühlings verkünden!



Zutaten (4 Portionen)

100 g Usagi Shiratamako
(Klebreismehl)
100 g Joshinko (Reismehl)
175 ml Wasser
1 Tropfen Lebensmittelfarbe (rot)
1 TL Matcha
12 Stück Spieße

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

Zubereitung (45 Minuten)

1. Zutaten für die selbstgemachten Hanami Dango bereitlegen.
2. Usagi Shiratamako (Klebreismehl) und 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 in drei gleich große Teile zerteilen. Einen Teig so belassen. Den zweiten Teig mit der roten Lebensmittelfarbe vorsichtig in ein zartes Rosa (sollte an Kirschblüten erinnern) einfärben und gut mit den Händen durchkneten, damit sich die Farbe gut verteilt. Den dritten Teig mit dem Matchapulver verkneten, sodass ein leichtes Grün entsteht (das Matchapulver wird sich beim späteren Kochen mit Wasser vollsaugen, sodass sich die grüne Farbe noch intensivieren wird).
4. Jeden Teig nacheinander zu einer längeren Stange formen, dann halbieren und jede Hälfte in sechs Teile zerteilen. Jedes Teigstückchen zwischen den Handflächen zu schönen Kugeln formen. So entstehen für jede Farbe (weiß, rosa, grün) 12 gleich große Kugeln.
5. In einem großen Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, den Herd dann auf mittlere Hitze stellen. Alle Kugeln je nach Farbe sortiert (erst weiß, dann rosa und zuletzt grün) in das kochende Wasser hineingeben.

Je Partie für 5 Minuten kochen lassen, sodass jede Kugel an die Wasseroberfläche aufgestiegen ist.

6. 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.

7. Wenn alle Kugel gegart und abgekühlt sind, jeweils in der Reihenfolge Grün, Weiß und Rosa auf einen Spieß stecken. Bei Raumtemperatur servieren.

8. Die Hanami Dango am besten direkt servieren und verzehren. Fertig – Itadakimasu! Ansonsten in einen luftdichten Behälter geben und bis zu 2 Tage bei Raumtemperatur aufbewahren.