

Kokos Mochi

für 4 Portionen (12 Stück) | 90 Minuten | 343 kcal

Dieses Rezept für sommerliche Kokos Mochi ist perfekt, um leicht gekühlt bei heißen Temperaturen serviert zu werden. Die feinsäuerliche Füllung aus Frischkäse und Limettensaft verbindet sich toll mit den knusprigen Kokosflocken, die den duftenden Klebreiskuchen ummanteln. Meine Empfehlung: Dazu passt ein schön kühler Eiskaffee!



Zutaten (4 Portionen)

150 g Usagi Shiratamako
(Klebreismehl)
100 g Zucker
100 ml Kokosmilch
100 ml Wasser
200 g Frischkäse (pur)
50 g Puderzucker
2 EL Limetten- oder Yuzusaft
100 g Katakuriko
(Kartoffelstärke)
4 EL Kokosflocken (für Dekorati-
on)

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

Zubereitung (90 Minuten)

1. Zutaten für die Kokosmochi mit Frischkäse-Füllung bereitlegen.
2. Zu Beginn kümmern wir uns um die Füllung: Dazu den Frischkäse in eine Schüssel geben, den Puderzucker durch ein Sieb hineinstreichen und den Limettensaft hinzufügen. Alles mithilfe einer Gabel vermischen.
3. Ein verschließbares Gefäß mit Frischhaltefolie oder ähnlichem auslegen. Die fertig gerührte Frischkäse-Füllung in das Gefäß geben, mit einem Löffel flach andrücken, das Gefäß verschließen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Nach Ablauf der Kühlzeit, die Füllung mithilfe der Folie aus dem Gefäß heben und mit einem Messer in 12 etwa gleich große Stücke zerteilen. Dann jedes Stück zwischen zwei großen Löffeln zu kleinen Kugeln formen. Alle Kügelchen wieder in das Gefäß legen, den Deckel schließen und bis zur Verwendung noch einmal in den Kühlschrank stellen.
5. Jetzt kommen wir zum Mochiteig: Das Klebreismehl durch ein Sieb in eine mittelgroße Schüssel streichen, Zucker hinzufügen und mit Kokosmilch sowie 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.

6. 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 Dampfgarer sollten im Wasser stehen). Das Wasser zum Kochen bringen. Psst: Möchtest du den Mochiteig in der Mikrowelle garen? Dann findest du eine passende Anleitung in meinem Rezept für Mame Daifuku Mochi.

7. Die Schüssel mit dem Teig in den Dampfgarer stellen. Den Topfdeckel mit einem Küchentuch umwickeln (damit das Kondenswasser nicht in den Teig tropft), die Handtuchenden 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 20 Minuten dämpfen.

8. 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!

9. 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 nehmen. Mit einem Löffel den Teig aus der Schüssel direkt in das Stärkemehl geben, damit er nicht festklebt. Kurz (etwa 5 Minuten) abkühlen lassen.

10. 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.

11. Den Teig mit einem scharfen Messer in 12 etwa gleich große Quadrate teilen. Außerdem die Frischkäse-Kügelchen hervorholen.

12. Jedes Teigstück vorsichtig herauslösen, das überschüssige Stärkemehl zum Beispiel mit einem Backpinsel entfernen und in die Mitte des Teigstücks eine Portion der Frischkäse-Füllung platzieren.

13. Jeweils zwei sich gegenüberliegende Teigecken in der Mitte über der Füllung mit den Fingerspitzen fest zusammendrücken, dann die anderen beiden Ecken ebenso zusammenfalten. Die Füllung 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!

14. Jetzt zwei Schüsseln bereitstellen, eine mit Kokosflocken und eine mit etwas kaltem Wasser. Jedes fertige Mochi kurz in das Wasser tauchen, dann in die Kokosflocken legen und damit sorgfältig ummanteln.

15. Alle weiteren Kokos Mochi auf diese Weise dekorieren und auf eine Servierplatte legen. Am besten direkt verzehren. Fertig – Itadakimasu!