

## Kuri Mochi

für 4 Portionen (12 Stück) | 45 Minuten | 302 kcal

Mit dieser einfachen Anleitung kannst du Kuri Mochi mit einer himmlisch leckeren Füllung aus Esskastanien und Marzipan ganz einfach selber machen. In Japan werden gekochte Maronen ganz besonders gerne in den kälteren Herbstmonaten in feine Süßspeisen verwandelt – und heute zeige ich dir eins meiner Lieblingsrezepte für japanische Klebreisuchen!



### Zutaten (4 Portionen)

150 g Usagi Shiratamako  
(Klebreismehl)  
100 g Zucker  
180 ml Wasser  
100 g Marzipan (Rohmasse)  
25 g Mandelmehl  
100 g Maronen (küchenfertig) =  
6 große, gekochte Esskastanien  
100 g Katakuriko  
(Kartoffelstärke)

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 herbstlichen Kuri Mochi mit Maronen und Marzipan bereitlegen.
2. Zu Beginn kümmern wir uns um die Füllung: Dazu das Marzipan und das Mandelmehl in eine Schüssel füllen. Beides zuerst mit einer Gabel und dann mit den Händen verkneten.
3. Die Marzipan-Mandelmehlmasse zu einer länglichen Rolle formen und mit einem Messer in 12 etwa gleich große Stücke zerteilen. Dann jedes Stück zwischen den Handflächen zu kleinen Kugeln formen.
4. Jetzt die 6 großen Maronen jeweils halbieren und zusammen mit den Marzipan-Mandelkugeln bereitlegen.
5. Nun eine Marzipankugel in einer Handfläche kreisrund flach andrücken. In der Mitte eine Maronenhälfte platzieren und mit dem Marzipan vollständig umschließen. Die Kugel noch einmal zwischen den Handflächen schon rund formen. Auf diese Weise 12 Kugeln für die Füllungen aus Marzipan und Maronen herstellen.
6. Jetzt kommen wir zum Mochiteig: 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.

7. 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.

8. 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 15 Minuten dämpfen.

9. 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 Küchenschuhen oder Topflappen arbeiten!

10. 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 ein 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.

11. 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.

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

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

14. 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!

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