

## Matcha Mochi

für 4 Portionen (12 Stück) | 90 Minuten | 384 kcal

Leuchtend grün, verführerisch süß und purer japanischer Genuss – das sind Matcha Mochi mit einer zartschmelzenden Füllung aus selbstgemachter Vanillecreme. Von diesen japanischen Klebreisbällchen mit leicht herbem Grüntee kann man einfach nicht genug bekommen! Dazu passt eine Tasse eisgekühlter Sencha Tee und eine Handvoll frische Beeren.



### Zutaten (4 Portionen)

150 g Usagi Shiratamako  
(Klebreismehl)  
100 g Zucker  
1 TL = 2 g Koch-Matcha  
180 ml Wasser

Für die Füllung:  
200 ml Milch  
1 Vanilleschote  
1 Eigelb  
30 g Puderzucker  
20 g Katakuriko (Kartoffelstärke)

100 g Katakuriko  
etwas Koch-Matcha (für Dekoration)

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

### Zubereitung (90 Minuten)

1. Zutaten für die himmlischen Matcha Mochi bereitlegen.
2. Zu Beginn kümmern wir uns um die Füllung: Dazu die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Messerrücken das Innere der Schote herausstreichen. Einen Schluck (etwa 1-2 EL) der Milch in eine kleine Schüssel füllen, die Vanille dazugeben und mithilfe einer Gabel vermischen. Kurz zur Seite stellen.
3. Nun etwa die Hälfte der restlichen Milch in einen Topf füllen und bei mittlerer Hitze erwärmen.
4. Währenddessen das Ei trennen und das Eigelb zur verbleibenden Hälfte der Milch. Außerdem den Puderzucker, die Speisestärke durch ein Sieb in die Milch streichen. Nun die in Milch aufgelöste Vanille hinzugeben. Alles mit einer Gabel oder einem kleinen Schneebesen verrühren.
5. Die Milch im Topf unter Rühren zum Kochen bringen und die Hitze abstellen (ggf. den Topf von der Herdplatte ziehen). Nun die eben hergestellte Milch-Ei-Vanille-Mischung zur heißen Milch geben und sofort mit einem Schneebesen verrühren.
6. Den Topf zurück auf die heiße Herdplatte ziehen, den Herd wieder anstellen und einmal kurz unter Rühren aufkochen lassen. Wenn der Pudding schön cremig angedickt ist, ist er fertig. Den Herd abstellen und den Topf herunternehmen, damit nichts anbrennt.

7. Die fertig gerührte Vanillepudding-Füllung in ein verschließbares Gefäß geben und mit einem Löffel flach andrücken. Die Oberfläche des Puddings direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Alles für 30 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann das Gefäß verschließen und für mindestens 1 Stunde (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

8. Nach Ablauf der Kühlzeit, die Folie abziehen, die Füllung 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 oder auf einen Teller legen und bis zur Verwendung (mindestens 30 Minuten) in den Gefrierschrank stellen.

9. Jetzt kommen wir zum Mochiteig: Das Klebreismehl und den Koch-Matcha 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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!

13. 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.

14. 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.

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

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

17. 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!

18. Alle weiteren Matcha Mochi auf diese Weise herstellen, auf eine Servierplatte legen und mit etwas gesiebtem Matcha dekorieren. Am besten direkt verzehren. Dazu passt eine Tasse eiskühler Sencha Tee und frische Beeren. Fertig – Itadakimasu!