

Mochi Muffins

für 12 Stück | 30 Minuten | 167 kcal

Das Rezept für diese leichten Mochi Muffins ist genau das Richtige, um selbstgemachte Klebreisküchlein für unterwegs schnell und einfach zuzubereiten. Diese Cupcakes sind sowohl weich als auch leicht zäh und vor allem schön süß – richtig köstlich! Die süße rote Bohnenpaste im Inneren ist eine lustige Überraschung, die gut zum weichen Klebreisteig passt.



Zutaten (12 Stück)

250 g Klebreismehl
150 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 EL Backpulver
125 g Butter, weich
2 Eier
150 ml Milch
300 g Koshi-an – feines Anko

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

Zubereitung (30 Minuten)

1. Zutaten für die japanischen Mochi Muffins bereitlegen und den Ofen (Ober- und Unterhitze) auf 180°C vorheizen. Wenn du dich für selbstgemachtes Koshi-an (hier zum Rezept für hausgemachtes Anko) entscheidest, sollte dieses bereits fertig zubereitet und vollständig erkaltet sein!
2. Als erstes die Anko Bohnenpaste zwischen zwei großen Löffeln zu 12 kleinen Kugeln formen. Jede Kugel wiegt etwa 25 g, falls du dir unsicher bist, kannst du auch eine Waage zur Hilfe nehmen. Alle Kügelchen auf einen Teller legen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Als erstes Butter, Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel miteinander mit einem Handmixer verrühren, sodass die Butter schön zerkleinert ist.
4. Anschließend Klebreismehl und Backpulver durch Sieb sowie die Milch hinzufügen und alles gründlich zu einem glatten Teig ohne Klümpchen mit dem Mixer verrühren.
5. Jetzt ein Muffinblech mit Butter einfetten oder mit 12 Muffinförmchen aus Papier auslegen. Dann nacheinander in jede Form einen großen Esslöffel Teig geben und etwas glattstreichen. Damit sollte die Hälfte des Teiges verteilt worden sein. Nun jeweils in die Mitte eine Kugel Anko Bohnenpaste platzieren und nochmals mit einem gehäuften Esslöffel Teig abdecken. Anko und Teig komplett aufbrauchen.

Rezept für Mochi Muffins – fluffige Cupcakes mit Klebreismehl & süßer Bohnenfüllung
<https://1mal1japan.de/rezepte/mochi-muffins/>

6. Die Mochi Muffin in den heißen Ofen schieben und auf der mittleren Ebene für 20 Minuten backen. Nach der Backzeit die Cupcakes hervorholen, abkühlen lassen und die Förmchen herausholen.

7. Gleich servieren oder für unterwegs einpacken.
Fertig – Itadakimasu!