

Mochi Teig Grundrezept

für 9-12 Stück | 20 Minuten | 98 kcal

Eins, zwei, drei – fertig! Ja, so schnell kann es gehen, einen perfekten Mochi Teig zuzubereiten. Lass dich nicht abschrecken, sondern folge einer meiner simplen Anleitungen für einen selbstgemachten Mochi Teig entweder aus der Pfanne, im Dampfgarer oder aus der Mikrowelle. Ich zeige dir die wichtigsten Zutaten und alle Handgriffe Schritt für Schritt!



Zutaten (für 9-12 Mochi)

150 g Klebreismehl
100 g Zucker
180 ml Wasser
100 g Katakuriko
(Kartoffelstärke)

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

Zubereitung (20 Minuten)

1. Zutaten für den selbstgemachten Mochi Teig bereitlegen. Tipp: Am besten auch die weiteren Zutaten für die Füllung etc. parat haben, denn der Mochi Teig sollte direkt, noch warm weiterverarbeitet werden! Hier findest du leckere Inspiration für japanische Mochi Rezepte. Übrigens, am besten breitest du Backpapier aus und verteilst großzügig Stärkemehl mithilfe eines Siebs darauf. Den Mochi Teig nach dem Garen dann mit dem Kochlöffel aus der Schüssel direkt in das Stärkemehl geben, damit er nicht festklebt!

2. Das Klebreismehl durch ein Sieb in eine mittelgroße Schüssel streichen, Zucker hinzufügen und mit dem Wasser (oder wahlweise Fruchtsaft) gründlich vermischen. Hinzu können auch noch andere Zutaten kommen, wie Matcha, Lebensmittelfarbe oder Kokosmilch. 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.

In der Pfanne // 3. Den Teig in eine beschichtete Pfanne mit hohem Rand geben. Die Pfanne bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam erwärmen. Den Teig mit einem Kochlöffel (aus Gummi oder Holz) ununterbrochen in der Pfanne verrühren. Die Masse wird langsam dickflüssiger werden und Klümpchen bilden. Alles immer weiter gründlich vermischen, auch das am Boden und den Rändern festgesetzte stetig lösen und verrühren.

In der Pfanne // 4. Der Teig wird sich nach etwa 5 Minuten zu einer zusammenhängenden Kugel formen. Dann noch weitere 5 Minuten den Teig in der Pfanne drehen, wenden und mit dem Kochlöffel auf den Pfannenboden drücken. Das ist mit der Zeit recht anstrengend, aber immer weiterrühren und bewegen. Wenn der Teig durchscheinend wirkt und schön glänzt, ist er fertig. Am besten direkt auf Stärkemehl ausbreiten, dann kann der Teig je nach Rezept weiterverarbeitet werden.

Im Dampfgarer // 5. In einen großen Topf (die mittlere Schüssel mit dem Teig 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.

Im Dampfgarer // 6. Die Schüssel mit dem Teig in den Dampfgarer stellen. Den Topfdeckel mit einem Küchenhandtuch 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.

Im Dampfgarer // 7. 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! Den Mochiteig zu Ende garen, dann die Schüssel herausheben. Den Mochi Teig noch einmal kräftig mit dem Kochlöffel verrühren, auf Stärkemehl ausbreiten und je nach Rezept weiterverarbeiten.

In der Mikrowelle // 8. Die Schüssel mit dem Teig mit einer speziellen Mikrowellen-Klarsichtfolie abdecken, aber an den Rändern nicht zu fest befestigen. Schüssel in die Mikrowelle stellen und für 90 Sekunden bei 1000 Watt erwärmen. Tipp: Je weniger Leistung, also Watt, deine Mikrowelle hat, desto länger den Teig jeweils darin garen lassen! Die Schüssel herausnehmen und die Masse mit einem angefeuchteten Gummispachtel umrühren. Wieder abdecken und für weitere 90 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen.

Rezept für Mochi Teig selber machen – einfaches Grundrezept für Pfanne, Dampfgarer & Mikrowelle
<https://1mal1japan.de/rezepte/mochi-teig/>

Herausnehmen, umrühren, nochmal abdecken und für weitere 60 Sekunden erhitzen. Den Mochi Teig aus der Mikrowelle heben, noch einmal kräftig mit dem Kochlöffel verrühren, auf Stärkemehl ausbreiten und je nach Rezept weiterverarbeiten.

9. Der Mochi Teig ist nun fertig, du kannst ihn kurz (etwa 5 Minuten) abkühlen lassen und dann sofort weiterverarbeiten!