



This article has been written before more than 1 months, information might old.

Bota Mochi

Bota Mochi sind kleine Mochikugeln aus Mochigomereis, die gefüllt und mit einer süßen Mischung umhüllt sind.

Zutaten:

(Ergibt ca. 4 Stück)

- 100g Mochigome-Reis mit 100 ml Wasser vermischt (es sollte ca. 1 cm Wasser über dem Reis stehen)
- 1 Prise Salz
- 1 EL heller Zuckersirup (Glukosesirup)
- Mohn
- Sesam (weißer und schwarzer), geröstet
- Zucker
- Marzipan zum Füllen (oder andere Kreative Füllungen, sie sollte nur nicht zu weich sein)
- Speisefarben (bei Bedarf, ohne wird es nur nicht ganz so bunt)

Zubereitung:

Wenn du die Zeit hast, kannst du den Reis über Nacht in Wasser einweichen lassen, damit die Körner gleichmäßiger garen. Es funktioniert aber auch, wenn man sie gleich dämpft. (Bei hoher Temperatur ca. 30-40 min.)

Reis ca. 30 - 40 Minuten bei hoher Temperatur weich dämpfen, bis sich die Körner zerdrücken lassen.



Etwas Zuckersirup unterrühren. Dann den Reis in einen Mörser geben und ihn mit dem Stößel zerstoßen, bis er eine einheitliche klebrige Masse bildet. (Es macht nichts, wenn nicht alle Körner ganz zerstoßen sind) Hat man Mörser und Stößel nicht, in einem feuchten Geschirrtuch mit dem Nudelholz bearbeiten.







Achtung: Der Teig ist sehr klebrig. Am besten eine Schüssel kaltes Wasser daneben stellen und damit die Hände befeuchten.

Nun sollte der Reisteig in mehrere Portionen aufgeteilt werden. Jede Portion flachdrücken.



Bei Bedarf den Teig und das Marzipan mit Speisefarben einfärben.





Auf jede dieser Portionen eine Kugel Marzipan legen und mit dem Reisteig umhüllen.





Wer Marzipan übrig hat, kann ein Bota Mochi mit Marzipan umhüllen.

Diese Diashow benötigt JavaScript.

Jetzt die Mischungen für die anderen **Bota Mochi** vorbereiten.

Dafür vermischt ihr Gemahlene Mohn und / oder gemahlene Sesam mit Zucker. Genauso verfährt ihr mit dem Kinako.

Diese Diashow benötigt JavaScript.



Wenn du eine Match-Zuckermischung möchtest, wälze die Mochi erst ganz kurz vor dem Servieren darin, da der Matcha sonst „wegläuft“.

Die Bota Mochi Kugel dann in der Mohn-Zuckermischung / Sesam-Zuckermischung / Matcha-Zuckermischung / Kinako-Zuckermischung wälzen und servieren.

Hier gehts zum [Lexikoneintrag für die Bota Mochi!](#)

Diese Diashow benötigt JavaScript.

Bota Mochi eignen sich wunderbar fürs Picknick bzw. fürs Bento!

Originally posted 2017-10-04 06:20:00.