



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

Bota Mochi / Ohagi

Bota Mochi gibt es im **Frühjahr**. **Ohagi**, werden diese Wagashi im **Herbst** genannt. Sie gehören zur Sorte der **Namagashi**.

Eine **süße Füllung** ist von **Reisteig** umhüllt und wird in einer süßen **Zuckermischung** gewälzt.

Bota Mochi (餅) werden am 23. März, beim **Haru No Higan** serviert. Dies ist das Fest zur **Tag und Nacht-Gleiche** im **Frühjahr**.

Der Name „bota“ leitet sich von „botan“ ab, was Pfingstrose bedeutet.

Im Herbst, sind es die **Ohagi** (餅) zum **Aki No Higan**, der **Herbst-Tag-und-Nacht-Gleiche** (23. September).

In der Mitte der Woche, am **Higan-e** (餅), werden die Ohagi gekocht, um sie an Verwandte und Nachbarn zu **verschenken**.

Der Name leitet sich von der Pflanze „Hagi“, dem Buschklee ab, der im Herbst in Blüte steht.

Im Sommer werden sie als 餅 „**Yofune**“ (**Nachtschiff**) bezeichnet, im Winter 餅 „**Kita Mado**“ (**Nordfenster**).

Im Originalrezept besteht die süße Füllung aus **Anko**, einer Paste aus **roten Bohnen** und **Zucker**. In meinem eigenen Rezept habe ich es mit **Marzipan** gefüllt und auch umhüllt. Andere süße Mischungen zum Wälzen sind zum Beispiel eine **Mohn-Zucker-Mischung** oder eine **Kinako-Zuckermischung**. **Sesam** eignet sich ebenfalls hervorragend zum umhüllen vom Bota Mochiteig. **Schwarzer und weißer Sesam** eignen sich gleichermaßen.



Wer sein Mochi sofort verspeist, kann es mit einer **Matcha-Zuckermischung** versuchen. Es ist sehr lecker. Allerdings zerläuft der Matcha sehr schnell.

Wer es bunter möchte färbt die **Wagashi** und das **Marzipan** mit **Speisefarbe** ein. Sie lassen sich ohne Speisefarbe zubereiten, sind dann aber nicht ganz so bunt.

Hier geht's zum **Rezept für Bota Mochi / Ohagi!**

Eine Variation sind die **Kurogoma-Bota-Mochi**.

Hier geht's zum Rezept für **selbstgemachtes Marzipan als Füllung**.

Näheres zu den Brauchtümern könnt ihr auf Sumikais Seite nachlesen:

Zum **Haru no Higan**

Zum **Aki No Higan** nachlesen.

Außerdem bei: **Wagashi Maniac**