



Imo Manju (芋羊羹)

Imo bedeutet Süßkartoffel. Manju gibt es in mehreren Sorten. Es sind gebacken oder gedämpfte kleine Kuchen, die mit Anko gefüllt und einer dunklen Glasur aus Eigelb und Mirin bestrichen werden. Unter Satsuma-imo (芋羊羹) werden Manju aus Süßkartoffeln verstanden.

Gefüllt werden die Kuchen mit Anko. Es lässt sich auch mit Süßkartoffeln-Anko füllen. Bei Wagashimaniac findet ihr ein schönes Rezept für Imo Manju und Süßkartoffel Anko.

Bei Wagashi Maniac findet ihr ein Rezept für Imo Manju:

[Wagashi Maniacs Rezept für Imo Manju und Süßkartoffeln Anko](#)

Originally posted 2018-01-04 09:25:00.