



Kabocha Mushigashi ist ein leichter gedämpfter Kürbiskuchen, der durch den Dämpfvorgang sehr saftig ist.

Kabocha Mushigashi behält durch das Dämpfen seine saftige Konsistenz. Dem Kuchen wird Reismehl zugesetzt, wodurch die Konsistenz sehr klebrig wird. Original verwendet man für die Herstellung normales Weizenmehl 405. Der Kabocha Kürbis lässt sich alternativ durch Hokkaido oder Butternusskürbis ersetzen. Wer will, mischt in diesen Kuchen Kuromame Ama-ni rein, süße eingekochte schwarze Sojabohnen. Alternativ lassen sich Walnüsse und Rosinen reinmischen. Obenrauf lässt sich ein Topping verteilen. Der Kuchen selbst wird aus Zucker, Eier, Reismehl, Weizenmehl, Salz und einer Füllung nach Wunsch zubereitet.

Bei Wagashi Maniac gibt es ein Rezept für **Kabocha Mushigashi**