



Kuri Kinton (栗餠)

Das Kuri-Kinton ist ein Wagashi, das aus Kastanien (Maronen) hergestellt wird. Es ist eines der traditionellsten Wagashi in Japan. In Kyoto hatte man die Angewohnheit die Kinton-Masse, wie einen Berg auf den Teller zu häufen, bis jemand auf die Idee kam, kleine Kügelchen daraus zu formen.

Ein Kuri-Kinton, welches nur aus Kastanien besteht, wird als besonders hochwertig angesehen und gehört zu den besseren Wagashi, da diese sonst noch mit Anko gemischt werden. Wichtig ist, dass die Kastanien von besonders hoher Qualität sind.

Entsprechend hochwertig sollte auch der verwendete Zucker sein. Wagashi Maniac verwendet beispielsweise hellen Rohrzucker. Dunkle Zuckersorten sollen sich nicht vorteilhaft auf den Geschmack auswirken.

Die Herstellung dieses Wagashi erfordert viel Arbeit. Du benötigst Kastanien, hellen Rohrzucker und Wasser.

Wer dieses Wagashi ausprobieren möchte, hat besonders in der Weihnachtszeit Glück damit, da in Deutschland dann Esskastanien erhältlich sind.

Mit der Masse lassen sich auch andere Wagashi füllen.

Wagashi Maniac findest du ein Rezept für **Kinton gänzlich aus Kastanien**.