



Kuro Mame ama-ni werden zum Osechi serviert. Es handelt sich um süße Kuro Mame, die auch in Wagashi Verwendung finden. Für dieses Gericht werden Kuro Mame, das sind schwarze Sojabohnen, 2 Tage lang gekocht, damit aus ihnen ein Sirup hergestellt werden kann. Beim Kochen werden Zucker, Sojasauce, Salz, Natron und rostige Nägel?, die die Bohnen schwarz färben zugesetzt. Vor dem Kochen werden die Bohnen noch mit Natron eingeweicht und müssen dann mindestens 9 Stunden kochen. Die anderen Zutaten kommen erst kurz vor Schluss (1 Stunde vorher) dazu. Das ganze muss noch ein wenig ziehen und mindestens 3 Tage stehen. Damit die Bohnen nicht aufplatzen, werden sie mit einem Otoshibuta beschwert.

Mehr findet ihr bei:

**[Wagashi Maniacs Rezept für Ukishima](#)**

**[Wagashi Maniacs Artikel über Osechi](#)**