



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

Kuzu Mochi

Kuzu Mochi ist, als Jo-Namagashi, eine traditionelle Süßigkeit, die im Sommer serviert wird.

Man isst sie mit Kuro Mitsu, einem dunklen Sirup und Kinako, geröstetem Sojabohnenmehl. Leicht gekühlt, wird es zu grünem Tee gereicht. An heißen Tagen ist es sehr erfrischend.

Kuzu Mochi ist ein leichtest, fettfreies Wagashi, dass sich schnell und einfach zubereiten lässt.



Es gibt je nach Region verschiedene Rezepturen. Während es das klassische Kuzu Mochi Rezept aus Kuzu, Wasser und Zucker besteht, gibt es Kuzu Mochi Rezepte, die z. B. mit zusätzlicher Weizenstärke und Mehl angerührt werden.

Durch seine Herstellung ist besonders das **klassische Kuzu Mochi** sehr weich.

Die **Kuzu Mochi Variante** mit Stärke und Mehl ist fester und damit Mochiähnlicher.



Mehr zum Thema Kuzu Mochi findet ihr auf [Wagashi Maniac](#).