



Kuzu Mochi mit Johannisbeerrand

Dieses **Kuzurezept** ist eine Variante, die **geleeartiger** ist, als das andere Kuzumochirezept. Da die Masse nur aus Stärke, Zucker und Wasser besteht ist sie nicht sehr Mochiartig. Vor allem hat sie eine **sehr weiche Konsistenz**.

Zutaten:

10 g Kuzustärke

1-2 EL Zucker

70 ml Wasser

blaue Speisefarbe

Johannisbeerkonfitüre

Zubereitung:

Verrühre die Kuzu-Stärke mit dem Wasser und der Speisefarbe, bis ein glatter Teig entsteht. Füge Zucker und Salz hinzu und vermische das ganze mit der Kuzumasse. Gebe die Masse in einen kleine Topf und erwärme das Ganze unter stetigem Rühren bis auf 40°C. Die Kuzumasse wird eindicken. Fülle sie in eine vorbereitete Form und lasse sie auskühlen oder lasse sie in einem kalten Wasserbad auskühlen.

Stürze die Kuzumasse aus der Form. Verteile diese auf Teller und verteile am Rand etwas Johannisbeerkonfitüre.

Leicht gekühlt ist es ein sehr schönes Sommerdessert.