



Kuzu Mochi

Dieses **Kuzu Mochi** ist eine Art Gelee mit Mochikonsistenz.

Zutaten:

15 g Kuzustärke

15g Weizenstärke

7 g Weizenmehl

1-2 TL Zucker

110 ml Wasser

1 Prise Salz

Sirup zum Begießen (z.B. Karamellsirup oder Kirschsirup)

Kinakozucker (Mischung aus Kinako und Rohrzucker)

Zubereitung:

Verrühre die Kuzu-Stärke mit 2-3 EL Wasser, bis ein glatter Teig entsteht. Dann vermische Weizenmehl und Weizenstärke mit dem restlichen Wasser. 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 Kuzumassen wird eindicken. Fülle diese in eine kleine Schüssel.

Wer will kann an dieser Stelle einen Teil normale Kuzumasse abfüllen und dem Rest im Topf bereits ein wenig Sirup zugeben. Man kann an dieser Stelle z. B. Erdbeersirup hinzufügen oder Speisefarben, um es einzufärben. Das Mochi wird dann farbig. Oder du gibst angerührten Matcha dazu. Das Ergebnis ist dann **Matcha Kuzu Mochi**.

Decke die Schüssel mit einem Teller ab und dämpfe alles ca. 25-30 Minuten, bis die Kuzumasse eine durchsichtige Farbe angenommen hat.

Wenn sie fertig ist, kühle die Schüssel in einem kühlen Wasserbad aus. Nimm die Kuzumasse aus der Schüssel und schneide sie in mehrere Portionen. Verteile diese auf



Teller und gebe etwas Sirup auf jede Portion. Streue am Ende etwas Kinakozucker oben rauf und serviere das Essen.

Leicht gekühlt ist es ein sehr schönes Sommerdessert.

Eine Variante ohne Mehl und Stärke ist mein Rezept

Kuzu Mochi mit Johannisbeerrand.

Ein ähnliches Rezept für Kuzu Mochi findet ihr bei Wagashi Maniac

Originally posted 2017-11-07 21:38:00.