



Matcha Kuzu Mochi

Bei **Matcha Kuzu Mochi** handelt es sich um **Kuzu Mochi**, das nach dem Kochen mit Matchatee und Zucker vermischt wird. Es ist ein typisches japanisches Sommerdessert.

Es ist eine Art **Jo-Namagashi** und wird als Süßigkeit im Sommer gereicht. Wie normales **Kuzu Mochi**, lässt es sich mit dunklem Sirup präsentieren. Zusätzlich bestreut man es dann mit **Kinako**, einem geröstetem Sojabohnenmehl.

Das **Wagashi** schmeckt leicht und frisch. Deshalb wird es gekühlt dargeboten und ist an heißen Tagen eine frische Abwechslung.

Dieses **Wagashi** ist leicht, vegan und fettfrei. Die Zubereitung ist leicht und schnell.

Matcha Kuzu Mochi gibt es in verschiedenen Varianten. Bei einer werden Agar Agar und Gelatine genutzt. Im japanischen Original wird es nur aus Kuzu-Stärke hergestellt. Je nach Geliermittel hat das Mochi eine andere Konsistenz.

Die Qualität dieses **Wagashi** ist abhängig, von der Qualität des verwendeten **Matchatees**.

Die Rezepte von **Matcha Kuzu Mochi** differenzieren in den verschiedenen japanischen Regionen.

Bei meinem eigenen Rezept habe ich **Kuzu-Stärke, Agar-Agar, Wasser und Zucker** kombiniert. Einer anderen Variante werden **Weizenstärke** und **Mehl** zugesetzt.

Matcha Kuzu Mochi ist eine sehr weiche Spezialität. Wird es jedoch mit **Stärke und Mehl** hergestellt, ist seine Konsistenz etwas fester und geht mehr in den Mochi-, als in den Geleebereich.

Hier findet ihr das **Rezept für Matcha Kuzu Mochi!**



In diesem Beitrag stelle ich das [Kuzu Mochi mit Stärke und Mehl](#) vor.

Hier könnt ihr das [Rezept zum anderen Kuzu Mochi](#) nachlesen.

Mehr zum Thema [Matcha Kuzu Gelee](#) findet ihr bei Wagashi Maniac.

Originally posted 2017-10-13 13:45:00.