



Matcha Kuzu Mochi

Bei **Matcha Kuzu Mochi**, handelt es sich um eine Art Gelee, dass eine sehr weiche Konsistenz hat.

Zutaten:

10g Kuzustärke

100 ml Wasser

1g o. min. ½ TL Agar Agar

15 g Zucker

1 TL Matchateepulver

1 EL Zucker

1 ca. 50 ml heißes Wasser zum verrühren (nicht heißer als 60°C)

1 EL Reissirup

Zubereitung:

Verrühre den Matchatee



mit dem Zucker.



Gib diesen mit dem Reissirup zusammen in das 60°C warme Wasser und verrühre alles.



Danach koche die 100ml Wasser mit dem Agar Agar



und Zucker auf.

Verrühre die Kuzustärke



mit 1-2 EL kaltem Wasser.



Geb diese Mischung zur Agar-Zucker-Wassermischung.

Koche die Flüssigkeit auf und lasse sie auf 60°C abkühlen.



Gib die Matchateemischung dazu,



gieße das Gelee in eine Form und stelle das **Matcha Kuzu Mochi** zum Auskühlen in den Kühlschrank.

Wenn es abgekühlt ist, stürze es aus der Form.

Weitere Rezepte findet ihr bei **Wagashi Maniac**.





Originally posted 2017-10-07 21:00:00.