



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

## Rakugan

Bei Rakugan handelt es sich um eine Art **Higashi**. Es hat einen **geringen Wasseranteil**.

Diese Süßigkeiten sind **schön, elegant** und eine **japanische Kunst**.

Sie sind **getrocknete Süßigkeiten**, bei denen **Reismehl, Puderzucker, etwas Sirup** und ein **wenig Wasser** zueiner Paste verarbeitet werden. Die Paste presst man in eine Form und trocknet diese. Das **Reismehl** ist sehr speziell. Anscheinend handelt es sich um **gekochten Mochireis, der getrocknet und gemahlen wird**. Dieses Reismehl wird **Kanbaiko** genannt.

Eine **Hauptzutat von Rakugan ist Zucker**, weshalb diese Wagashiart sehr süß ist.

In Japan verwendet man **Wasanbon**, einen **sehr feinen Zucker**.

Rakugan soll **schmackhaft sein** und **auf der Zunge schmelzen**.

Sie sind **beliebt, schmackhaft, hübsch anzusehen** und behalten für lange Zeit ihre Qualität bei.

Für die **Herstellung** nutzt man **Rakugan-Formen**.

Leider habe ich noch kein eigenes Bild von Rakugan erstellen können.

Bei Wagashi-Maniac kann man sich anschauen wie Rakugan aussehen.



(Advertising)  

Quellen:

Wagashi Maniac

Onlynativejapan