



Rakugan-Formen

Rakugan-Formen werden für die Herstellung von Wagashi verwendet.

Diese Wagashi gehören aufgrund ihres niedrigen Wassergehalts zu den **Higashi**.

Rakugan werden in Rakugan-Formen **gepresst, gestürzt** und **getrocknet**.

Im 18.-19. Jahrhundert nutzte man **hölzerne Formen**.

Antike Rakugan-Formen sind ein Luxus und sehr teuer.

Heutzutage gibt es **erschwingliche** Rakugan-Formen zu angemessenen Preisen.

Günstige Formen werden aus **Keramik** hergestellt.

Diese Formen können für **Mürbeteiggebäck, Spingerle oder Kekse** ebenso verwendet werden.

Hier seht ihr ein Video mit verschiedenen Rakugan-Formen!

Weiteres könnt ihr bei Onlynativjapan nachlesen.

Quellen:

Wagashi Maniac

Onlynativejapan

Originally posted 2017-12-05 20:52:00.