



Gyuhi Mochi ist eine besonders zartes Mochi. Es ist besonders süß und zart. Viele Wagashi werden aus Gyuhi gemacht. Dafür wird weißer Zucker verwendet. Früher nutzte man braunen Zucker, was die Mochi-Masse hell braun färbte. Das erinnert an eine Kuhhaut, weshalb es den Namen *Gyuhi* (餅皮) bekam.

## Rezept Gyuhi Mochi

Das Gyuhi Mochi hat einen höheren Zuckeranteil, als ein herkömmliches Mochi.

### Zutaten:

50g Mochigome-Reis (gemahlen)

20g Nishiki-Reis (gemahlen)

70g Zucker

50-70 ml Wasser (muss es ausgerollt werden, wie zum Beispiel für [Hanabira Mochi](#), nimm lieber etwas weniger Wasser und gebe nachträglich nach der Hälfte der Zeit, nach dem Umrühren noch etwas dazu)

1-2 EL Erdbeersirup / Zuckersirup / Karamellsirup / Reissirup

Stärkemehl

### Zubereitung:

Vermische den Mochigome und den Nishikireis zusammen mit dem Wasser. Um Farbe oder anderen Geschmack zu bekommen füge Sirup und / oder Speisefarbe hinzu. Der Reis muss knapp mit Wasser bedeckt sein. Füge 1 EL Zucker hinzu. Vermische den Reis damit.

Setze das Wasser auf und dämpfe die Reis-Wassermischung im Bambusdämpfer auf hoher Temperatur insgesamt ca. 50 min. (bis alle weißen Stellen weg sind) Du kannst nach der Hälfte der Zeit die Masse mit einer Holzkelle durchrühren, damit sich Wasser und Reis besser verteilen und alles ordentlich gedämpft wird.

Nimm die Schüssel mit dem weißen Reisteig aus dem Dämpfer und gebe die Gyuhi



Mochimasse auf ein feuchtes Handtuch. Knete den Teig intensiv durch. Gebe den Stärke auf die Arbeitsfläche und knete ein klein wenig Stärke in den Teig. Knete die Masse vorsichtig durch (Vorsicht! Wenn sie zu heiß ist, lasse sie einen Moment abkühlen) Die Masse ist sehr klebrig, deswegen achte darauf, dass sie immer gut mit Stärke bedeckt ist. Gyuhi muss zuerst besonders gut ohne Stärke, mit dem feuchten Handtuch durchgeknetet werden, damit sie besonders zart ist.