



Sakura Mochi Domyoji

Diese Mochi gibt es rötlich und weiß.

Zutaten:

100 Mochigome-Reis

100 g Marzipan

100 ml Wasser

1-2 EL Kirschsirup

Bei Bedarf Lebensmittelfarbe

Zubereitung wie Kurogami Botamochi. Als Sirup gebe vor dem Dämpfen Kirschsirup zu dem Reis, verrühre diesen dann mit dem Wasser. Nach dem Dämpfen gebe den Reis auf ein feuchtes Handtuch und knete ihn gründlich durch. Danach teile die Reisportion in mehrere Stücke. Stelle eine Schüssel mit Wasser daneben, um deine Hände anzufeuchten. Nimm ein Stück von der Mochimasse, drückt diese flach und gebt eine kleine Kugel Marzipan darauf. Diese umhülle mit der Mochireismasse. Fertig ist das Sakura Mochi. In Japan werden um diesen Reismochiteig gesalzene Sakurablätter gelegt und mitgegessen.