



Bei diesen Dango handelt es sich um eine Art Mochiteig.

**Zutaten:**

50g Mochigomereis gemahlen

50 ml Wasser (Es sollte der Reis gerade so mit dem Wasser verührt eine gleichmäßige Masse ergeben)

1 EL Zucker

Speisestärke

**Für farbige Dango:**

Himbeersirup,

Matchapulver

oder Speisefarben

1 Topf Wasser (kochend)

1 Schale kaltes Wasser (im Idealfall Eiswasser)

Drachenfrucht

Mango

Kirschsirup mit ein wenig Wasser verdünnt

Verrühre den gemahlenden Mochigomereis mit Wasser und Zucker und dämpfe ihn 20-30 Minuten in einer abgedeckten Schüssel. Wenn sie fertig ist, hole die Masse aus der Schüssel und knete sie mit einem feuchten Handtuch gründlich durch. (Knete den Teig mehrere Minuten, damit eine elastische Mochimasse daraus wird) Wenn der Teig zu weich wird, nimm ihn vom Handtuch runter. Gebe dann etwas Speisestärke auf den Tisch. Knete etwas Stärke mit ein. Gebe abwechselnd Speisestärke und ganz wenig Wasser hinzu, bis du einen weichen, elastischen, möglichst glatten Teig hast. Dieser muss, wenn er zu viele Bruchstellen aufweist, einfach etwas länger (ohne Stärke und Wasser) weitergeknetet werden.



Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Reißt immer etwas von der Mochimasse ab und rolle es zu kleinen Klößchen. Die gerollten Dango ins kochende Wasser geben, wenn sie oben schwimmen sofort rausheben. (Wenn sie länger drin bleiben zerfallen sie)

Gebe die Dango in die Schale mit kaltem Wasser und lasse sie abkühlen.

Halbiere die Drachenfrucht und hole mit einem Löffel kleine Kügelchen heraus. Schäle die Mango und fahre genauso fort. Verrühre in einer kleinen Schüssel Kirschsirup mit ein wenig Wasser. Gebe die Obstkügelchen und die Shiratama Dango hinein.

Guten Appetit!