



Bei diesen Dango handelt es sich um eine Art Mochiteig. Normalerweise werden sie aus Shiratamako, einem besonders feinen Reismehl hergestellt.

Zutaten:

50g Mochigomereis gemahlen

50 ml Wasser (Es sollte der Reis gerade so mit dem Wasser verrührt 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)

Litschis

Mango

Sirup nach Geschmack

Zubereitung

Dämpfe den gemahlten Mochigomereis mit Wasser und Zucker verrührt 20-30 Minuten in einer abgedeckten Schüssel. Hole die Masse, wenn sie fertig ist, 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 die Masse vom Handtuch runter. Verteile etwas Speisestärke auf den Tisch. Knete etwas Stärke in den Teig. Füge abwechselnd Speisestärke und ganz wenig Wasser hinzu, bis du einen weichen, elastischen, möglichst glatten Teig hast. Wenn er zu viele Bruchstellen aufweist, knete ihn



etwas länger weiter (ohne weitere Stärke und Wasser).

Bringe das Wasser in einem Topf zum Kochen . Reiß etwas von der Mochimasse ab und rolle es zu kleinen Klößchen. Gebe die gerollten Dango ins kochende Wasser. Wenn sie oben schwimmen hebe sie sofort raus (Wenn sie länger drin bleiben zerfallen sie).

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

Fülle dir Obst und Saft oder Sirup nach Bedarf in ein kleines Schälchen. Dazu gebe die Dango und guten Appetit.