



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)

Willst du die Dango farbig haben, dämpfe am besten zwei Teile Teig in unterschiedlichen Schälchen und setze den entsprechenden Sirup gleich hinzu (damit du rote und grüne Dango bekommst z.B. Himbeersirup und Matchapulver oder Speisefarbe).



Den gemahlten Mochigomereis 20-30 Minuten in einer abgedeckten Schüssel mit Wasser und Zucker verührt dämpfen. Danach die Masse aus der Schüssel holen und mit einem feuchten Handtuch gründlich durchkneten. (Knete den Teig mehrere Minuten, damit eine elastische Mochimasse daraus wird) Wenn der Teig zu weich wird, nimm die Masse vom Handtuch runter und gib etwas Speisestärke auf den Tisch. Knete etwas von der Speisestärke mit ein. Gebe abwechselnd ein wenig 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. Reiße 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.