



Daifuku Mochi

Diese Wagashi sind mit einer süßen Füllung gefüllt. Man kann sie in verschiedenen Varianten machen. Basis für alle Rezepte ist das **Grundrezept für Mochiteig**. Allerdings muss der Mochiteig etwas fester sein, als normal, weshalb er mit etwas weniger Wasser zubereitet wird. Dadurch lässt er sich besser bearbeiten. Achtet darauf, niemals zu viel Stärke bei der Bearbeitung von Mochiteig zu verwenden. Marzipan eignet sich als Füllung sehr gut.

Zutaten:

Grundrezept für Mochiteig

100 g **Mochigome-Reis** gemahlen

ca. 80 ml Wasser (der Reis sollte mit Wasser gerade so bedeckt sein) (für Daifuku Mochi nimm etwas weniger, damit sich der Teig besser bearbeiten und formen lässt)

ca. 50 g Zucker

1 EL Karamellsirup mit Glukosesirup (es geht vor allem um den Glukosesirup, damit der Mochiteig schön weich bleibt, ich nehme dafür den Karamellsirup von Grafschafter)

Etwas Stärke

Marzipan oder anderes zum Füllen

Zuerst bereite den Mochiteig zu. Vermische dafür den gemahlten Mochigome-Reis mit Zucker und dem Wasser in einer Schüssel. Setze die Schüssel in einen Bambusdämpfer und decke sie mit einem Teller ab. Es darf kein Wasserdampf an die Masse kommen. Dämpfe die Masse bei hoher Temperatur 40-60 Minuten. Rühre nach der Hälfte der Zeit den Teig einmal um, damit sich alles gleichmäßig vermischt. Achte darauf, dass keine weißen Punkte mehr erkennbar sind. Füge den Karamellsirup hinzu und rühre alles noch einmal durch. Gebe die Masse auf ein feuchtes Handtuch und knete sie durch. Befeuchte die Hände mit kaltem Wasser. Das Mochi in mehrere Stücke aufteilen und zu Kugeln rollen. Die Kugeln glatt drücken und mit der gewünschten Füllung belegen. Diese Füllung mit dem Mochiteig umhüllen. Das fertige Mochi auf einer Platte anrichten und die überschüssige Stärke vorher



mit einem Pinsel abfegen.

Originally posted 2017-10-18 08:08:00.