



Contents

- Kinton (四角形 / 四角)
- Kuri Kinton (四角形)
- Marzipan-Kinton

Reading Time: 3 minutes

Kinton (四角形 / 四角)

Bei Wagashi Maniac bin ich auf den Begriff **Kinton** gestoßen. Zum einen werden Wagashi so genannt, die mit Fäden von Nerikiri versehen werden, die durch das Soboro koshi (四角形) gedrückt wurden. Zum anderen ist es eine Bezeichnung für Wagashi aus Maronen. Es gibt das Kuri Kinton und eine Speise aus Süßkartoffeln, die zu Osechi serviert werden.

Kinton ist als Wagashi eine Art Namagashi. Die Fäden, die mit dem Durchdrücken durch das Sieb erzeugt wurden, werden mit spitzen Stäbchen, die Kinton Hashi genannt werden, rund um eine Ankokugel herum platziert.

Dabei handelt es sich um ein **Jo-Namagashi**.

Die Fadenform ist bei Namagashi je nach Jahreszeit in unterschiedlichen Farben und Schattierungen anzutreffen.

Da der Begriff "Kinton" nicht nur für dieses Wagashi genutzt wird, wurde er eventuelle für andere Süßigkeiten übernommen, da die Form auch mit anderen Süßspeisen, wie Kastanien oder Satsumo-Imo nachgebildet werden kann.



Die andere Form des Kinton ist ein Wagashi aus Esskastanien. Als traditionelles Wagashi, wurde es in Kyoto erfunden. Besonders hochwertiges Kinton besteht nur aus Kastanien und Zucker. Normalerweise werden Anko und Kastanien verwendet.

Kinton bezeichnet auch ein Gericht aus Süßkartoffeln und Kastanien, dass zum Osechi gehört. Es ist eine traditionelle Speise fürs Neunjahr. Die Idee, aus Kinton-Masse kleine Bällchen zu formen soll aus Kyoto stammen. Dadurch soll die Masse ästhetischer aussehen. Vorher hatten man die Angewohnheit die Masse einfach auf einen kleinen Teller zu häufen. Durch die neue Angewohnheit ist dieses neue Wagashi entstanden, was in der Teezeremonie serviert wird.

Klassisches Kinton macht man aus Anko oder aus einer Kastanien-Anko-Mischung. Wird ein Kinton nur aus Kastanien hergestellt, wird es als besonders hochwertig angesehen. Wichtig dabei ist, dass die Kastanien von hoher Qualität sind.

Wer es Wagashi ausprobieren möchte, muss in der Weihnachtszeit nach Esskastanien schauen. Sie sind in Deutschland erhältlich.

Kinton-Masse ist als Wagashifüllung sehr gut geeignet.

Wagashi Maniac hat ein Rezept für **Kinton gänzlich aus Kastanien** vorgelegt.

Mehr Infos findet ihr bei:

Wagashi Maniacs Artikel über Kuri Jo-Namagashi

Originally posted 2018-01-10 12:07:00.