



## Matcha Kuzu Mochi

Bei **Matcha Kuzu Mochi** handelt es sich um **Kuzu Mochi**, das nach dem Kochen mit Matchatee und Zucker vermischt wird. Es ist ein typisches japanisches Sommerdessert.

Es ist eine Art **Jo-Namagashi** und wird als Süßigkeit im Sommer gereicht. Wie normales **Kuzu Mochi**, lässt es sich mit dunklem Sirup präsentieren. Zusätzlich bestreut man es dann mit **Kinako**, einem geröstetem Sojabohnenmehl.

Das **Wagashi** schmeckt leicht und frisch. Deshalb wird es gekühlt dargeboten und ist an heißen Tagen eine frische Abwechslung.

Dieses **Wagashi** ist leicht, vegan und fettfrei. Die Zubereitung ist leicht und schnell.

**Matcha Kuzu Mochi** gibt es in verschiedenen Varianten. Bei einer werden Agar Agar und Gelatine genutzt. Im japanischen Original wird es nur aus Kuzu-Stärke hergestellt. Je nach Geliermittel hat das Mochi eine andere Konsistenz.

Die Qualität dieses **Wagashi** ist abhängig, von der Qualität des verwendeten **Matchatees**.

Die Rezepte von **Matcha Kuzu Mochi** differenzieren in den verschiedenen japanischen Regionen.

Bei meinem eigenen Rezept habe ich **Kuzu-Stärke, Agar-Agar, Wasser und Zucker** kombiniert. Einer anderen Variante werden **Weizenstärke** und **Mehl** zugesetzt.

**Matcha Kuzu Mochi** ist eine sehr weiche Spezialität. Wird es jedoch mit **Stärke und Mehl** hergestellt, ist seine Konsistenz etwas fester und geht mehr in den Mochi-, als in den Geleebereich.

Hier findet ihr das **Rezept für Matcha Kuzu Mochi!**



In diesem Beitrag stelle ich das [Kuzu Mochi mit Stärke und Mehl](#) vor.

Hier könnt ihr das [Rezept zum anderen Kuzu Mochi](#) nachlesen.

Mehr zum Thema [Matcha Kuzu Gelee](#) findet ihr bei Wagashi Maniac.

Originally posted 2017-10-13 13:45:00.