



Contents

- Wagashi als Passion
- Mochi selber machen?
- Das erste Mochi!

Reading Time: 3 minutes

Wagashi als Passion



Solange ich denken kann, bin ich Anime- und Mangabegeistert. Wenn ich die schwarz-weiß gedruckten Bücher in der Hand hielt, stellte sich mir die Frage, was für kleine runde



Köstlichkeiten an den Spießen steckten, welche meine Lieblingsfiguren begeistert aßen. Wie ich herausfand, nennt man sie **“Wagashi”**!

Ich begann mit meiner Suche nach einem Rezept, wie man **„Dango“** zubereitete. Ich probierte es mit normalem **Reismehl**. Ein Desaster, nicht kaubar und ungenießbar, erwartete mich. Im Rezept stand etwas von „Ohrläppchenkonsistenz“ des Teiges. Leider war es nach dem Dämpfen steinhart.

Beim zweiten Versuch, bestellte ich im Asialaden **Joshinko** und **Mochikomehl**. Damit funktionierte das Rezept. Überglücklich und begeistert aß ich die schmackhafte neue Süßigkeit.

Zusätzlich entdeckte ich den Blog „Wagashinet“. Begeistert stürzte ich mich ins Lesen.

Leider stellte sich mir ein Problem entgegen. Das Reismehl, welches ich versuchte, nachzubestellen war ausverkauft. Alles war vergriffen.

Mochi selber machen?

Später kaufte ich mir im Asialaden in Hamburg einige Mochi zum Probieren. Frustriert setzte ich mich mit der Überlegung auseinander, ob sich diese Süßigkeiten selbst herstellen ließen? Nur wie?

Dann entdeckte ich ihn: **Mochigomereis**. Beziehbar über einen normalen Asia-Onlinemarkt. Ich bestellte ihn und fing an zu experimentieren, bis ich es endlich schaffte. Ein merkwürdiges, nach Reis schmeckendes Gebilde war das Ergebnis. Der Reis war leicht gekörnt, süßlich und ich versuchte, ihn zuerst zu kochen, dann zu stampfen, wie es in Japan gemacht wird. Man konnte das Endprodukt essen, aber es war nicht das, was ich suchte. Dies war nur ein Ansatz in die richtige Richtung.

Bei meinem nächsten Versuch kam ich dahinter, wie ich die Mochimasse direkt aus dem



Reis herstellen konnte. Ich griff nach meiner Kaffeemühle, die ich zum Gewürzemahlen benutzte. Die Reiskörner mahlte ich zu Mehl, dämpfte dieses mit Wasser und Sirup vermischt. Am Ende erhielt ich etwas Mochiähnliches, das zu körnig im Innern war.

Da das Mehl nicht fein genug wurde, versuchte ich, es im Bioladen mahlen zu lassen. Wer einmal mit originalem Reismehl (**Mochiko** und **Joshinko**) gekocht hat, weiß, wovon ich rede. Das Mehl ist, so würde ich sagen, feinpudriger als Stärke. Das Ergebnis des Mahlenlassens war nicht feiner.

Das erste Mochi!

Jedoch ... endlich habe ich es geschafft. Ein steiniger, reisbestreuter Weg liegt hinter mir. Sie sind noch nicht das, was sie sein können. Der Anfang ist gemacht. Mit diesem Blog möchte ich Fortschritte und Fehlschläge beim Wagashiherstellen dokumentieren.

Ich hoffe, auch wenn ich nicht alle Originale kenne, einige anregende Rezepte zu erstellen. Rezepturen, die dem europäischen Gaumen schmecken. Rezepte, die nicht mit Azukibohnenpaste hergestellt werden, sondern mit anderen Varianten.

Ich erhebe nicht den Anspruch, originalgetreu japanisch zu kochen. Aber ich möchte schmackhafte Wagashi kreieren, die man kochen kann, ohne sich stundenlang auf die Suche nach der richtigen Mehlsorte machen zu müssen. Rezepte, die sich direkt aus dem Reis herstellen lassen.

Darum sage ich an alle Besucher:

Herzlich Willkommen bei meinem neuen Blog!

Ein Blog für alle Wagashineugierigen und vor allem experimentierfreudigen Köche!

Dieser wagashiblog soll Lexikonartig meine Kochergebnisse präsentieren. Wer etwas über den steinigen Wagashiweg lesen möchte, kann gerne auf [wagashirezepte](#), mein **Kochtagebuch** lesen. Dort stelle ich Erfolge und Fehlschläge bei der Wagashiherstellung



vor.

Los geht's mit **Wagashi? - Was ist das?**

Originally posted 2017-05-23 19:10:47.