

Mochi Rezept und Zubereitung

Schritt 1

Das Klebereismehl mit dem Zucker und Wasser verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Schritt 2

Die Masse in eine mikrowellenfeste Schüssel geben und bei ca. 800 Watt für 3–5 Minuten in die Mikrowelle geben. Der Teig sollte beim Herausnehmen sehr klebrig und deutlich fester sein.

Schritt 3

Den Teig etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend etwas Mehl über die Arbeitsfläche streuen und den Teig darauf ausrollen. Nach Bedarf noch etwas Mehl über den Teig streuen. Aus dem Teig gleich große Stücke schneiden. Wenn die Mochi keine Füllung haben sollen, müssen jetzt nur noch Kugeln aus den Stücken geformt werden.

Für gefüllte Mochi muss der ausgerollte Teig in dünne, gleichgroße quadratische Stücke geschnitten werden. Auf jedes Teigstück wird ca. ein Teelöffel der jeweiligen Füllung aufgetragen. Die gegenüberliegenden Ecken um die Füllung klappen und festdrücken. Dies mit den anderen Ecken wiederholen, bis die Füllung umschlossen ist. Anschließend vorsichtig zu einer Kugel formen. Die Mochi können nun direkt gegessen oder im Kühlschrank gelagert werden.

Die Mochi-Füllung

Kreiert eure eigenen Mochi-Varianten!

Für die Füllung ist wirklich alles erlaubt!

Von Kokos- und Vanillecreme über Keksstücke bis zur ganzen Frucht könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen.