



ZUTATEN (Menge für 8 Stück)

Für den Teig:

200 g KOMEKO MOCHIGLÜCK
 30 g KOMEKO KUCHENGLÜCK
 200 ml Wasser

Für die Dengaku Dango Miso Paste:

2 EL Miso-Paste, glutenfrei
 1 EL Mirin
 1 EL Zucker
 1 TL Sake (optional)

Für die Mitarashi Dango Glasür:

2 EL Tamari Sauce (glutenfreie Sojasauce)
 2 EL Zucker
 2 EL Mirin
 1 EL Kartoffelstärke
 3 EL Wasser

Sonstiges:

8 Stk. Holzspieße



ZUBEREITUNG (Gesamtzeit: 15 Min.)

1. Dango zubereiten

KOMEKO MOCHIGLÜCK und KUCHENGLÜCK mit Wasser in einer Schüssel vermischen und zu einem glatten, leicht klebrigen Teig kneten. Er sollte weich sein, aber nicht zu nass wirken. Bei Bedarf Wasser oder Mehl minimal anpassen. Den Teig anschließend in kleine Kugeln (ca. 2,5 cm Ø = ca. 13g) formen, insgesamt etwa 32 Stück (4 Bällchen pro Spieße). Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Bällchen hineingeben und kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Danach noch 1 bis 2 Minuten weiterkochen und anschließend in kaltes Wasser geben, um den Garprozess zu stoppen.

2. Dango anbraten (optional, aber für den Geschmack empfohlen)

Die Bällchen auf Spieße stecken (klassisch: 4 Stück pro Spieß). In einer heißen Pfanne (leicht geölt oder auf einer Grillplatte) leicht anbraten, bis sie goldbraune Röstaromen bekommen.

3. Sauce zubereiten (während die Dango braten)

• Mitarashi Dango, Sojasauce Glasür:

In einem kleinen Topf Sojasauce, Zucker, Mirin, Stärke und Wasser gut verrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen, bis die Sauce eindickt und leicht glänzt. Vom Herd nehmen.

• Dengaku Dango, Miso Sauce:

In einem kleinen Topf Miso Paste, Zucker, Mirin und Sake gut verrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen, bis die Sauce eindickt und leicht glänzt (nicht kochen lassen, sonst wird sie bitter). Vom Herd nehmen.

4. Servieren:

Die warme Sauce großzügig über die gebratenen Dango-Spieße geben. Warm servieren – frisch schmecken sie am besten! Aber abgekühlt für unterwegs sind sie auch lecker 😊

