

# Mochiglück

## Kyoto Style Mochi



KOMEKO



### ZUTATEN (Menge für 12 Stück)

#### Für den Teig:

**115 g KOMEKO Mochiglück**

35 g Zucker

¼ TL Zimt Pulver

½ TL Matcha Pulver

150 g Wasser

#### Für die Füllung:

200 g süße rote Bohnenpaste (Anko)

etwas Kartoffelstärke

optional Kinako Pulver (Sojabohnen Pulver)



### ZUBEREITUNG

1. Die Hälfte des KOMEKO Mochiglück Mehls und den Zucker in zwei hitzebeständige Schüsseln geben und verrühren. In die eine Schüssel Zimtpulver, in die andere Matcha-Pulver geben und jeweils gut vermischen. In jede Schüssel die Hälfte des Wassers geben und rühren, bis eine glatte, klumpenfreie Mischung entsteht.
2. Die erste Schüssel mit Folie oder einem hitzebeständigen Deckel abdecken und für 5 Minuten bei 500W in die Mikrowelle stellen.
3. Die Schüssel aus der Mikrowelle nehmen und den fertigen Mochi-Teig gut durchmischen bzw. kneten, bis er elastisch und gleichmäßig ist. Der Teig sollte leicht klebrig sein, sich aber dennoch gut verarbeiten lassen.
4. Die gleiche Zubereitung mit der zweiten Schüssel wiederholen.
5. Eine Form (z.B. ein Backblech oder eine Plastischale) mit Kartoffelstärke bestäuben und den Teig darin verteilen, damit er nicht klebt. Den Teig mit etwas Kartoffelstärke bestäuben und mit den Händen ausbreiten bzw. flach drücken.
6. Jeden abgekühlten Teig in 6 gleich große Stücke teilen und jedes Stück mit einem Teigroller zu 7×7 cm großen Quadraten ausrollen. Falls nötig, die Ränder mit einem Messer abschneiden, um eine schöne Form zu erhalten.
7. Jeweils 1 TL süße rote Bohnenpaste auf jedes Teigquadrat geben und den Teig vorsichtig darum schließen, sodass ein Dreieck entsteht. Die Ränder gut zusammendrücken, um die Mochis zu verschließen.
8. Die fertigen Mochis mit Kinako-Pulver bestäuben und vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Am besten frisch genießen – z.B. mit einer Tasse Kaffee oder Grüntee!

**\*Wenn keine Mikrowelle vorhanden ist, kann der Teig auch im Dampfgarer zubereitet werden (siehe KOMEKO Basisrezepte für Mochiteig).**

**\*Wenn kein Kinako-Pulver zur Hand ist, kann jede Sorte alternativ leicht mit Matcha oder Zimt bestäubt werden.**



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

