



## ZUTATEN (Menge für 12 Stück)

### Für den Teig:

**115 g KOMEKO Mochiglück**

1 TL Matcha Pulver

150 g Wasser

35 g Zucker

etwas Kartoffelstärke

### Für die Füllung:

250 g süße rote Bohnenpaste (Anko)



## ZUBEREITUNG

1. KOMEKO Mochiglück, Matcha-Pulver und Zucker in einer hitzebeständigen Schüssel gründlich vermischen. Das Wasser nach und nach unter Rühren hinzufügen, bis eine glatte, klümpchenfreie Mischung entsteht.
2. Die 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. Da der Teig Matcha enthält, kann es sein, dass man einige Minuten länger kneten muss, damit der Teig elastisch wird.\*
4. Eine Form (z. B. ein Backblech oder eine Plastikschale, ca. 20×25 cm) mit Kartoffelstärke bestäuben und den Teig darin verteilen, damit er nicht klebt. Den Teig ebenfalls mit etwas Kartoffelstärke bestäuben und mit den Händen ausbreiten bzw. flach drücken.
5. Aus der süßen roten Bohnenpaste 12 kleine Bällchen formen.
6. Den abgekühlten Teig in 12 gleich große Stücke teilen und zu flachen Kreisen (ca. 7 cm Durchmesser) formen.
7. Die Bällchen auf jeden Teigkreis legen und den Teig vorsichtig darum schließen. Die Enden an der Unterseite zusammendrücken, sodass eine runde Mochi-Kugel entsteht.
8. Die fertigen Mochis leicht mit Stärke bestäuben und vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Am besten frisch genießen!

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



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

