



Erdbeer Creme Mochi

Mochi Teig:

200 g Lien Ying Klebreismehl für Mochis & weitere asiatische Spezialitäten

240 ml Wasser

120 g Zucker

rosa Lebensmittelfarbe (Gel oder Pulver)

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Füllung:

100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

100 ml Schlagsahne

3 Esslöffel Puderzucker

0.5 Teelöffel Vanilleextrakt (optional)

8 Erdbeeren

Außerdem:

Maisstärke zum Bestäuben

Erdbeer Creme Mochi

Frischkäse kurz glatt rühren, damit keine Klümpchen bleiben. Schlagsahne steif schlagen. Sahne, Puderzucker und Vanille zum Frischkäse dazugeben und umrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und Stiele abschneiden.

Jede Erdbeere in die Creme eintauchen, sodass sie komplett umhüllt ist. Die umhüllten Erdbeeren etwa 60 min. einfrieren, damit sie stabil bleiben.

Für den Mochi Grundteig Klebreismehl, Wasser, Zucker und etwas rosa Lebensmittelfarbe zu einem dickflüssigen Teig umrühren. Danach den Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kräftig rühren, bis ein Klumpen entsteht. Den Teig solange wenden und rühren, bis er glänzt und gut zusammenklebt.

Den Teig zu mehreren gleichgroßen Kugeln formen und diese dann flach drücken oder ausrollen. Eine gefrorene Erdbeer-Creme Kugel in die Mitte legen. Den Teig vorsichtig um die Füllung wickeln und gut verschließen, indem der Teig zusammengekniffen wird.

Mochis 30–60 min. im Kühlschrank lagern, damit sie perfekt fest werden.