



Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 10 Stücke

Brownie Mochi Geister

Brownie:

100 g Schokolade (dunkel)

60 g Butter

50 g Zucker

1 Stück(e) Ei

35 g Mehl

15 g Kakao

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Vanilleextrakt (optional)

Mochi:

200 g Lien Ying Klebreismehl für Mochis & weitere
asiatische Spezialitäten

240 ml Wasser

80 g Zucker

Nach Belieben Maisstärke (zum Bestäuben)

Nach Belieben Zuckerstift (schwarz)

Brownie Mochi Geister

1.

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schokolade und Butter zusammen schmelzen. Zucker einrühren, dann das Ei unterrühren. Mehl, Kakao und Salz kurz einarbeiten. In eine kleine ofenfeste Form geben. 15–20 min. backen – der Brownie darf noch leicht saftig sein.

Komplett auskühlen lassen. Brownie zu Kugeln formen (ca. 2–3 cm Durchmesser). (Falls die Masse zu krümelig ist: 1–2 TL Frischkäse oder geschmolzene Schokolade untermischen.) Die Brownie-Kugeln anschließend 30–60 min. kühlen.

Für den Mochi Grundteig Klebreismehl, Wasser, Zucker 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.

Arbeitsfläche großzügig mit Stärke bestäuben. Den Teig zu mehreren gleichgroßen Kugeln formen und diese dann flach ausrollen.

Ein Stück ausgerollten Mochi-Teig über eine Brownie-Kugel locker drüberlegen. Den Rand etwas in Wellen drücken, damit es wie ein flatterndes Geisterlaken aussieht. Augen mit Zuckerschrift aufmalen.