



Tangyuan mit Erdnuss Füllung

Für den Teig:

200 g Lien Ying Klebreismehl für Mochis & weitere asiatische Spezialitäten

160 ml warmes Wasser

Für die Erdnussfüllung:

80 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse

50 g Zucker

40 g Butter

2 Esslöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

1 Prise(n) Salz

Für den Sirup (optional):

600 ml Wasser

80 g Kandiszucker oder braunen Zucker

3 Scheibe(n) frischer Ingwer

Tangyuan mit Erdnuss Füllung

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

1.

Erdnüsse fein mahlen oder sehr fein hacken. In einer Schüssel mit Zucker, Salz und Sesam mischen. Butter schmelzen und unter die Erdnussmischung rühren, bis eine Paste entsteht.

Die Masse kurz kühlen (10–15 min.), damit sie fester wird. Dann kleine Kugeln formen (etwa haselnussgroß) und kühl stellen.

Klebreismehl in eine Schüssel geben. Nach und nach warmes Wasser einarbeiten, bis ein weicher, glatter, leicht elastischer Teig entsteht. Der Teig sollte nicht zu trocken sein, aber auch nicht kleben.

Teig in etwa 12 Stücke teilen und zu kleinen Kugeln formen. Jede Teigkugel leicht flach drücken. Eine Portion Erdnussfüllung in die Mitte setzen. Den Teig vorsichtig um die Füllung schließen und zu einer runden Kugel rollen. Achte darauf, dass keine Risse entstehen.

Einen Topf Wasser zum Kochen bringen. Tangyuan hineingeben und bei mittlerer Hitze kochen. Wenn die Bällchen an die Oberfläche steigen, weitere 1–2 min. köcheln lassen.

Für den Sirup Wasser, Ingwer und Zucker aufkochen lassen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die gekochten Tangyuan anschließend in den warmen Sirup geben.

Tangyuan heiß servieren – entweder im Ingwersirup oder einfach nur mit etwas Kochwasser.