



Mochi mit Mango Füllung

Für den Grundteig:

200 g Lien Ying Klebreismehl für Mochis & weitere asiatische Spezialitäten

240 ml Wasser

120 g Zucker

Maisstärke zum Bestäuben

1 Teelöffel Lien Ying Kurkuma gemahlen

Für die Füllungen:

1 reife Mango

1 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Zitronensaft

2 Teelöffel Maisstärke

Mochi mit Mango Füllung

1.

Die Mango schälen und Fruchtfleisch in kleine Stücke würfeln. Die Mangostücke in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten Püree

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 10 Personen

mixen.

Püree in einem kleinen Topf mit Zucker und Zitronensaft kurz aufkochen. Während des Aufkochens 1-2 TL Maisstärke einrühren, um das Püree leicht anzudicken. Darauf achten, die Stärke vorher in etwas kaltem Wasser aufzulösen, damit keine Klümpchen entstehen. Das Püree vollständig abkühlen lassen.

Für den Mochi Grundteig Klebreismehl, Wasser, Zucker und Kurkuma 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. Dann aus der Pfanne nehmen und mit Stärke bestäuben. Kurz warten, bis er etwas abgekühlt ist, aber noch warm ist.

Den Teig zu mehreren gleichgroßen Kugeln formen und diese dann flach drücken oder ausrollen. 1 TL vom Mangopüree in die Mitte jeder Kugel legen. Den Teig vorsichtig um die Füllung wickeln und oben verschließen, indem der Teig zusammengekniffen wird. Das gefüllte Mochi umdrehen, sodass die glatte Seite oben ist.

Die fertigen Mochis auf eine mit Maisstärke bestäubte Platte legen. Mochis können sofort serviert werden oder für eine festere Konsistenz eine Weile im Kühlschrank ruhen.