



Nian Gao

Nian Gao

400 g Lien Ying Klebreismehl für Mochis & weitere
asiatische Spezialitäten

300 g brauner Zucker

350 ml Wasser

1 Esslöffel Pflanzenöl

Gesamtzeit: 5 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Optional:

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Datteln, Rosinen oder Walnüsse

1 Stück(e) Ingwer (klein)

Nian Gao

1.

Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen. Unter Rühren auflösen, bis ein klarer Sirup entsteht. Optional: Ein paar Scheiben Ingwer mitkochen und danach entfernen. Sirup etwas abkühlen lassen (lauwarm).

Klebreismehl in eine große Schüssel geben. Den lauwarmen Sirup langsam dazugeben. Alles gut verrühren, bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht.

Eine hitzebeständige Kuchenform/ Auflaufform/ Schale leicht einölen. Teig hineingießen. Luftblasen entfernen: Form kurz auf die Arbeitsfläche klopfen. Nach Wunsch dekorieren (z. B. Mit Datteln).

Dampfgarer oder Topf mit Dämpfeinsatz vorbereiten. Form hineinstellen am besten die gleiche Größe wie der Dämpfeinsatz, damit kein Dampf herauskommen kann. 60–75 min. bei hoher Hitze dämpfen. Evtl zwischendurch etwas Wasser nachgießen.

Vollständig abkühlen lassen (mind. 4 Stunden oder über Nacht). Dann in Scheiben schneiden. Klassisch: Scheiben in Ei wälzen und in der Pfanne goldbraun anbraten – außen knusprig, innen weich oder so genießen!