



Gesamtzeit: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Hawaiianische Butter Mochi

Hawaiianische Butter Mochi

200 g Lien Ying Klebreismehl für Mochis & weitere asiatische Spezialitäten

150 g Zucker

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Prise(n) Salz

2 Eier

200 ml Lien Ying Creola de Coco Premium Kokosmilch

100 ml Vollmilch

60 g ungesalzene Butter, geschmolzen

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Kokosraspeln (optional)

Hawaiianische Butter Mochi

1.

Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Backform (ca. 20×20 cm) gut einfetten oder mit Backpapier auslegen.

In einer Schüssel das Klebreismehl, den Zucker, das Backpulver und das Salz gut vermischen.

In einer großen Schüssel die Eier verquirlen, dann Kokosmilch, Vollmilch und Vanilleextrakt unterrühren.

Langsam (am besten nach und nach) die trockenen Zutaten zu den flüssigen geben und zu einem glatten, klümpchenfreien Teig verrühren. Die geschmolzene Butter unter den Teig rühren, bis alles gleichmäßig vermengt ist.

Den Teig in die vorbereitete Form gießen. Leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, um Luftblasen zu entfernen. Glatt streichen. Optional (aber empfohlen) die Oberfläche mit Kokosraspeln bestreuen.

Für ca. 40- 50 min. im Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und ein Zahnstocher sauber herauskommt. Vor dem Schneiden vollständig in der Form abkühlen lassen.

In einem luftdichten Behälter bei Zimmertemperatur bis zu 2 Tage haltbar.