

## Japan Mochi – süße Reisküchlein

### Für 4 Personen:

Für den Basisteig:  
- 300 g Klebereismehl  
- 300 ml Wasser  
- 100 g Zucker  
- etwas Mehl  
- Lebensmittelfarbe

### Für die Füllung:

#### Variante 1:

Anko - die süße rote Bohnenpaste  
- 180 g gekochte Azukibohnen  
- 2 EL Zucker  
- 1 Prise Salz

#### Variante 2: Erdnussbuttercreme

- 4 EL Erdnussbutter  
- 1 EL Agavendicksaft

#### Variante 3: Obst nach Wahl



## Und so wird's gemacht:

**Der Basisteig:** Verrühren Sie das Klebereismehl mit dem Zucker und Wasser, bis eine glatte Masse entsteht. Geben Sie nun die Masse in eine mikrowellenfeste Schüssel und erwärmen Sie sie bei ca. 800 Watt für 3–5 Minuten in der Mikrowelle. Der Teig sollte beim Herausnehmen sehr klebrig und deutlich fester sein. Den Teig etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Streuen Sie anschließend etwas Mehl über die Arbeitsfläche und rollen Sie den Teig darauf aus. Nach Bedarf noch etwas Mehl über den Teig streuen. Schneiden Sie nun aus dem Teig vier gleich große Stücke. Wenn die Mochi keine Füllung haben sollen, müssen jetzt nur noch Kugeln aus den Stücken geformt werden. Für gefüllte Mochi schneiden Sie den ausgerollten Teig in dünne, gleichgroße quadratische Stücke. Auf jedes Teigstück wird ca. ein Teelöffel der jeweiligen Füllung aufgetragen. Die gegenüberliegenden Ecken um die Füllung klappen und festdrücken. Dies mit den anderen Ecken wiederholen, bis die Füllung umschlossen ist. Anschließend vorsichtig zu einer Kugel formen.

### Die Füllung:

**Variante 1:** Geben Sie die gekochten Bohnen mit Zucker und Salz in einen Topf. Fügen Sie genügend Wasser hinzu, bis alles bedeckt ist. Bringen Sie die Bohnen zum Kochen und lassen Sie sie unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Minuten köcheln, bis sich ein cremiger Teig bildet. Lassen Sie die Masse abkühlen und füllen Sie anschließend die Küchlein.

**Variante 2:** Mischen Sie die Erdnussbutter mit dem Agavensirup und stellen Sie die Masse anschließend für eine halbe Stunde kalt.

**Variante 3:** Fruchtige Mochis sind besonders einfach zuzubereiten und beliebt. Schneiden Sie einfach Ihre Lieblingsfrucht in kleine Stücke und füllen Sie die Reiskuchen damit. Mit einem Hauch von Marmelade wird es noch süßer.

Die Mochi können nun direkt gegessen oder im Kühlschrank gelagert werden.

