VEGAN CONFETTI

Mohn-Motchi

Autorin: Verena Jahn

Motchi kennen mittlerweile spätestens seit dem Trend von Motchi-Eis. Die ursprünglich ungefrorene Süßigkeit aus Japan besteht aus einem gedämpften Klebreis-Teig und kann gefüllt oder ungefüllt vernascht werden. Die klassische Füllung mit roter Bohnenpaste habe ich durch die regionale Zutat Mohn ersetzt und muss sagen, dass das eine absolut leckere Idee war!

Schwierigkeitsgrad	Zubereitungszeit	Portionen
einfach	30 Min.	6 – 7 Motchi

Zutaten & Zubehör:

Für die Motchi

- 115 g Klebreis-Mehl
- 115 g Zucker
- 175 ml Wasser
- rote Lebensmittelfarbe (optional)
- 200 g Mohnfix (fertiger, gesüßter Backmohn)
- ca. 60 g Speisestärke
- etwas Mohn zum Dekorieren (optional)

Benötigtes Zubehör

- ein Sieb
- Nudelholz
- Pfanne
- hölzerner Kochlöffel

Anleitung:

1. Im ersten Schritt auf einer großen Oberfläche die gesiebte Speisestärke verteilen. Hier wird später der Motchi-Teig ausgerollt.

2. Danach werden das Klebreis-Mehl, Zucker und Wasser zusammen mit der roten Lebensmittelfarbe (optional) vermischt, bis keine Klümpchen mehr zu erkennen sind.

3. Die Masse in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitzezufuhr ständig mit dem Holzlöffel umrühren, damit nichts am Pfannenboden anbrennt.

4. Mit der Zeit bilden sich beim Erhitzen zunächst kleine Klümpchen, danach eine zähe Masse. Der Teig ist fertig, wenn dieser am Holzlöffel kleben bleibt, ohne dass sich etwas davon löst.

5. Gebt nun den Teig auf eure vorbereitete Oberfläche und siebt etwas Speisestärke hinüber. Mit dem Nudelholz den Teig dann auf eine Dicke von ca. 3 mm ausrollen.

6. Wenn der ausgerollte Teig 5 Minuten geruht hat, diesen mit einem Pizzaroller oder einem Messer in Quadrate von 8 x 8 cm schneiden.

7. Aus dem Mohnfix entsprechend viele walnussgroße Kugeln ihr wie Teigquadrate habt formen und auf die Teigquadrate legen.

8. Mit dem Teig dann die Mohnkugeln umhüllen und am unteren Ende zusammendrücken. Abstehender Teig kann mit einem Messer abgeschnitten werden.

9. Dann die Mohn-Motchi mit den Händen noch zu schönen, runden Kugeln rollen. Optional danach eine kleine Mulde in die Mitte der Motchi drücken und ein paar Mohnkörnchen hineingeben. Fertig sind eure Mohn-Motchi!

Du hast dieses Rezept ausprobiert?

Ich freue mich auf eure Bilder und Kommentare.

Erwähne @vegan_confetti oder benutze den Hashtag #vegan_confetti

https://veganconfetti.de/mohn-motchi/