

## Japanische Mochis

150 g Klebreismehl (Glutinous rice flour)  
80 g Zucker  
200 g Wasser  
Kartoffelstärke zum Bestäuben

### Kokosfülle

20 g Erdnüsse gehackt  
40 g geröstete Kokosraspel  
1 EL Kokosöl, flüssig  
1 EL Agavensirup

### Erdnussfülle

50 g Erdnüsse gehackt  
50 g Erdnussbutter  
1 EL Agavensirup

Für ca. 15 Stück

Dauer: 40 min



### Zubereitung

Klebreismehl, Zucker und Wasser in einen Topf geben und gut verrühren. Es entsteht eine weiße und flüssige Masse. Bei mittlerer Hitze erhitzen und mit einem Holzlöffel regelmäßig rühren. Dabei wird der Teig immer fester und klumpiger bis sich ein großer klebriger Ball bildet. Das dauert ca. 10 Minuten.

Die Masse noch warm auf einer mit Stärke bestreuten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen – die Stärke verhindert, dass der Teig kleben bleibt. Den Teig einem Messer in 15 Stücke teilen.

Die Hände mit Stärke bestäuben und jeweils 1 warmes Teigstück mit den Fingern zu einer Scheibe formen. Einen Teelöffel der gewünschten Fülle daraufgeben und die Enden zusammenklappen und eine Kugel formen, sodass das Mochi komplett vom Teig umschlossen ist. Mit ein wenig Stärke bestäuben. Die restlichen Mochis nach demselben Prinzip erstellen.

Die Mochis sollten innerhalb von 2 Tagen gegessen werden.

Tipp: die Kochuntensilien sofort in Wasser einweichen, damit sich die Klebreismasse leicht löst.