



Zutaten

- für 4 Personen als Mahlzeit:
- 250 g Rundkorn-Klebe/Mochireis
- zum Wenden:
- 5 El flüssiger Honig
- 1-2 El Wasser
- Sesamsamen
- Kinako (geröstetes Sojabohnenmehl)

Zubereitung

1. Klebereis und Wasser aufkochen, bei schwacher Hitze kochen, bis der Reis weich ist, dann durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Holzstößel stampfen, bis er sehr weich und klebrig ist.
2. Reismasse mit einem Esslöffel portionieren, das heisst grosse Klösse abstechen, daraus Würfel formen. Mochi im Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen.
3. Den Honig mit wenig Wasser verflüssigen, Mochi zuerst im Honig, dann in den Sesamsamen oder im Kinako wenden.

Variante:

Die Mochiwürfel im Öl frittieren und dann im verflüssigten Honig wenden.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch