

Mochi-Eis

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

4,5
Std.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 9 Kugeln

100 g Waldmeister Eis
100 g Erdbeereis
100 g Karamell-Eis

Für den Teig

100 g Klebreismehl (Shiratamako)
55 g Zucker
180 ml Wasser
4 Esslöffel Tapiokastärke zum Ausrollen des Teigs

Besonderes Zubehör

9 Muffinförmchen
Frischhaltefolie
Teigrolle
Backpinsel
Eisportionierer (ca. 3,5-4 cm Durchmesser)
Ausstecher oder Glas (ca. 10 cm Durchmesser)
Mikrowelle

Klein, rund, leicht klebrig und erfrischend - so muss **japanisches Mochi-Eis** sein! Kennst du die beliebte Süßigkeit, die klassischerweise mit Bohnenpaste gefüllt wird? Auch wenn die traditionelle Füllung unheimlich lecker ist, kannst du den **Klebreisteig** auch mit einer

eiskalten Erfrischung füllen: nämlich mit **cremigem Eis**. Ob Himbeereis, Pistazieneis oder Kokoseis - du entscheidest über die Geschmacksrichtung!

- 1 -

Teller mit Frischhaltefolie auslegen. Je 3 Kugeln Eis portionieren und auf den Teller legen. Mindestens 2 Stunden einfrieren.

- 2 -

Für den Teig Klebreismehl und Zucker in einer mikrowellengeeigneten Schüssel mischen. Nach und nach Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren.

- 3 -

Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und bei 600 Watt 1 Minute in der Mikrowelle erhitzen. Teig umrühren und Vorgang wiederholen. Teig erneut umrühren, bis eine klebrige Masse entsteht.

- 4 -

Ein Stück Backpapier auslegen und mit reichlich Stärke bestäuben. Teig darauf legen, mit Stärke bestäuben und dünn ausrollen. 20-30 Minuten einfrieren.

- 5 -

Teigkreise ausstechen und einzeln auf kleine Stücke Frischhaltefolie legen. Je eine Eiskugel mittig auf ein Teigstück setzen und Ränder fest zu einem Säckchen verschließen. In Frischhaltefolie einschlagen, Enden zusammendrücken und mit der verschlossenen Seite nach unten zur Stabilität in Muffinförmchen legen. Sofort mindestens 2 Stunden einfrieren. Vor dem Servieren einige Minuten antauen lassen.