



ovomaltine

MOCHIS

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
leicht



Portionen
20 Stück



Zubereitungszeit
<30 Minuten

**Ein japanischer Reiskuchen, der vor allem zu Neujahr gegessen wird.
Nie probiert? Nichts wie los und unsere Ovomaltine Mochis ausprobieren!**

Zutaten

- 150 g Rote-Bohnen-Paste
(für Desserts, aus dem
Asienladen)
- 150 g Ovomaltine Crunchy
Cream
- 150 g Klebreismehl
- 2 EL Ovomaltine Schok
Pulver
- 2 - 3 EL Kartoffelstärke
- etwas Ovomaltine Schoko
Pulver

Zubereitung

- ★ Die rote Bohnenpaste mit der Ovomaltine Crunchy Cream verrühren und kalt stellen.
- ★ Das Klebreismehl in einer mikrowellenfesten Schale mit dem Ovomaltine Schoko Pulver und 150 ml Wasser verrühren. Zugedeckt 1 Minute bei 600 Watt in der Mikrowelle garen. Kurz herausnehmen, sorgfältig mit einem Silikonspatel verrühren und für weitere 30 Sekunden zugedeckt in die Mikrowelle geben, bis daraus eine geschmeidige Masse wird. Wieder gut verrühren und ein wenig abkühlen lassen. Eine Platte mit Ovomaltine Schoko Pulver bestäuben.
- ★ Die Arbeitsfläche (am besten aus Marmor oder Edelstahl) mit Kartoffelstärke bestreuen und den Klebreisteig darauf etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Glas Kreise von etwa 9 cm Ø ausstechen. Jeweils 1 TL Füllung darauf geben, den Teig darüber gut verschliessen und die fertigen Mochis mit der glatten Seite nach oben auf die Platte geben. Weiteres Ovomaltine Schoko Pulver darüber sieben.
- ★ Wenn die Mochis nicht gleich frisch gegessen werden, so legen Sie sie einzeln in Pralinenpapierförmchen und verwahren sie zugedeckt im Kühlschrank. Da halten sie gut 10 Tage, werden aber nach und nach trocken.

Tipp

Da der Teig sehr klebrig ist, sollten Sie beim Verarbeiten nicht mit Kartoffelstärke sparen. Diese lässt sich dann gut wieder mit einem Pinsel entfernen.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream
Ovomaltine Schoko Pulver

