Daifuku

Die kleinen Reiskuchen aus der japanischen Küche schmecken köstlich. Dieses Rezept zeigt die Grundzubereitung der Daifuku, man kann sie auch wie auf dem Bild mit Erdbeeren füllen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

0.75 Tassen	Wasser
0.5 Tassen	Zucker
0.5 Tassen	Anko-Pulver (oder 200 g Bohnenpaste)
1 Tasse	Reismehl ((Shiratamako))
0.75 Tassen	Wasser
1 Tasse	Zucker
1 TL	Kartoffelstärke (oder Maisstärke)

Zubereitung

1. Für die Daifuku zu Beginn das Wasser in einen kleinen Topf füllen und erhitzen. Den Zucker und das Anko-Pulver oder die Bohnenpaste einrühren, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Gut abkühlen lassen. Aus der abgekühlten Füllung etwa 12 Kugeln gleicher Größe formen und zur Seite stellen.

2. Das Shiratamako (Reismehl) in eine feuerfeste Schüssel füllen. Das Wasser und den Zucker für den Teig in einem separaten Gefäß verrühren. Langsam unter das Reismehl rühren.

3. Die Schüssel in der Mikrowelle 2 Minuten erhitzen, dann umrühren. Wieder in die Mikrowelle geben und solange erhitzen, bis der Teig sich aufbläht. Sofort herausnehmen und umrühren. Auf die Arbeitsfläche etwas Kartoffelstärke oder Maisstärke stäuben, auch die Hände damit

einreiben. Den Teig mit den Händen auf die Arbeitsfläche verteilen (Vorsicht heiß!).

4. Die Hände erneut bemehlen, den Teig etwas abkühlen lassen, dann mit einem Messer in Portionen teilen (selbe Anzahl wie die Kugeln für die Füllung). Auf jede Teigportion eine Kugel der Füllung legen und mit dem Teig umschließen. Die Ränder vorsichtig verschließen und die Daifuku rund formen.

Tipp

Die Daifuku kann man zusätzlich mit Erdbeeren, Johannisbeeren, Kiwis, Marillen oder anderen Früchten füllen.