



Ichigo Daifuku



Portionen

6 Stück

Wartezeiten

Zutaten

- 100g Klebreismehl (Mochiko oder Shiratamako)
- 60g Zucker
- 100ml Wasser
- 6 Erdbeeren (groß, ca. 15g)
- 150g Anko
- Etwas Kartoffelstärke

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und Strunk entfernen
2. Anko in 6 Bällchen formen
3. Aus jedem Ankobällchen einen runden Fladen formen
4. Erdbeere in der Mitte des Ankofladens halten, und das Anko langsam die Erdbeere hoch-kneten
5. Anko-Erdbeeren abgedeckt beiseite stellen
6. Für die Daifuku eine Edelstahlwanne mit Stärke bedecken
7. Klebreismehl mit Zucker in einer feuerfesten Schale vormischen, dann Wasser langsam zugeben
8. Gut zu einem glatten Teig vermischen
9. Schale in den Dämpfer geben, sicherstellen dass kein Kondenswasser in die Schale tropft
10. Für 15 Minuten dämpfen
11. Jetzt schnell arbeiten, da das Mochi nicht komplett abkühlen darf:
12. Mochi mit einem Silikonschaber auf das Blech geben und mit Stärke bedecken bis gerade so nichtmehr klebrig
13. Mochi in 6 Bällchen teilen und formen, jedes Bällchen dann in einen flachen, runden Fladen kneten
14. Anko-Erdbeeren auf die Fladen legen und Mochi vorsichtig hoch-kneten
15. Nochmals vorsichtig etwas abrunden und formen

Quellen

- [Cooking with Dog](#)

