

Rezept für den Mai:  
„*Kashiwa-Mochi*“



In Japan wird der 5. Mai „*Tango no Sekku*“ genannt. An diesem Tag wünscht man Jungen gesundes Wachstum. Dieser Tag, heute als „Kindertag“ bekannt, ist ein nationaler Feiertag. Heutzutage feiert man ihn typischerweise mit dem Ausstellen von Rüstungen und Helmen („*Gogatsu Ningyo*“) im eigenen Zuhause und mit dem Aufstellen von Karpfenfahnen („*Koi-Nobori*“) im Garten. *Gogatsu Ningyo* dienen den Kindern zum Schutz vor Unfällen und Krankheiten. *Koi-Nobori* sind ein Symbol dafür, dass man sich wie ein Karpfen, der gegen einen reißenden Strom schwimmt, gegen alle Widerstände behaupten und stark wachsen kann. Obwohl es keine spezifischen Regeln für festliche Mahlzeiten gibt, ist es üblich, an diesem Tag die japanischen Süßigkeiten „*Chimaki*“ und „*Kashiwa-Mochi*“ zu essen.

Heute stellen wir Ihnen *Kashiwa-Mochi* vor.

\* Ein mit Bambusblättern eingewickelter süßer Reiskuchen, gedämpft

\*\* Ein in Blätter (z. B. Eiche) eingelegter süßer Reiskuchen mit süßer Bohnenpastenfüllung

#### Für 5 Stück

#### Für *Mochi* (Reiskuchen)

80 g	Reismehl
45 g	Klebreismehl
13 g	Zucker
130 ml	heißes Wasser
5 Stück	Blatt (z. B. Eiche) *

\* Wir verwenden bei diesem Rezept Bambusblätter.

#### Für die grobe süße Bohnenpaste (*Tsubuan*)

100 g	Azukibohnen
100 g	Zucker
¼ TL	Salz

#### Für die feine süße Bohnenpaste (*Koshian*)

100 g	Azukibohnen
80 g	Zucker
¼ TL	Sojasoße (wenn möglich: helle Sojasoße)

#### Zubereitung

##### 1) Süße Bohnenpaste:

Azukibohnen und reichlich Wasser in einen Topf geben und bei starker Hitze kochen. Nach dem Aufkochen das Kochwasser abgießen. Erneut reichlich frisches Wasser in den Topf geben und bei starker Hitze aufkochen, anschließend bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde kochen lassen.

Tipp: Wenn nur noch wenig Wasser vorhanden ist, Wasser hinzufügen. Kochen Sie die Bohnen bis sie weich genug sind; in etwa so lange, dass sie leicht mit den Fingern zerdrückt werden können.

Entweder:

① **Tsubuan:**

Das kochende Wasser abgießen, Zucker hinzufügen und langsam unter ständigem Rühren kochen. Wenn das Wasser so weit verdampft ist, dass die Bohnenpaste nicht gleich abfällt, wenn man mit einem Teigschaber die Paste ausschöpft, Salz hinzufügen und mischen.

Oder:

② **Koshian:**

Die Bohnen in ein feines Sieb geben und sie in eine Schüssel mit frischem Wasser stellen. Nun die Bohnen vorsichtig zerdrücken/stampfen, sodass der Inhalt der Bohnen durch das Sieb in die Schüssel gelangt und die Hülse im Sieb bleibt. Den Inhalt der Schüssel weiter durch ein sauberes, feinmaschiges Tuch durchsieben. Das Tuch kräftig auspressen und die Bohnenpaste herausnehmen. Die Bohnenpaste sowie den Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit einem Teigschaber kneten. Wenn die Paste steif ist, die Hitze ausschalten und helle Sojasoße einrühren.

Tipp: Die Bohnenpaste kann eingefroren werden.

**2) Mochi**

Reismehl sowie Klebreismehl in einer Schüssel mischen. Das heiße Wasser auf dreimal geteilt hinzufügen und dabei jedes Mal mit einem Teigschaber mischen. Wenn alle Zutaten miteinander verbunden sind, den Teig mit der Hand gut durchkneten. Den Teig zu Stangen ausrollen, in fünf gleich große Teile schneiden und jeden Teil zu einer flachen runden Form formen. Anschließend ca. 15 Minuten dämpfen. Danach die geformten Teige in eine Schüssel geben, Zucker hinzufügen und sie zerdrückend durchmischen. Wenn alle Teile verbunden sind, den Teig mit der Hand kneten. Den Teig in Eiswasser kurz abkühlen lassen und danach ein wenig kneten.

1. Aus der Bohnenpaste 5 Bällchen (30 g pro Bällchen) formen.
2. *Mochi* ebenfalls in fünf gleiche Teile teilen und zu Bällchen formen. Jedes *Mochi* mit einem Nudelholz zu einem flachen Rechteck ausrollen.
3. Ein Bohnenpastenbällchen in die Mitte des *Mochis* legen und einhüllen.
4. Bambusblatt zuschneiden und *Mochi* damit umwickeln.

Nehmen Sie die Bohnenpaste Ihrer Wahl.

(\*Die Blätter sind nicht essbar.)

Tipp1: Mit befeuchteten Händen können Sie das *Mochi* leichter verarbeiten.

Tipp2: Um zu verhindern, dass das *Mochi* am Nudelholz kleben bleibt, können Sie das Nudelholz mit Frischhaltefolie einwickeln.

Tipp3: Wenn das *Mochi* am nächsten Tag oder nach einiger Zeit hart wird, können Sie es erneut 10 Minuten lang dämpfen, um es weicher zu machen.

(Speise: Frau NIWA Mikiko, offizielle Köchin der Generalkonsulin )