

Rezept für den September:

**„Joyo-Manjyu Usagi“**



Joyo-Manju ist eine japanische Süßigkeit, die häufig bei Feierlichkeiten verzehrt wird. Diesmal möchten wir ein Manju in Gestalt eines Kaninchens vorstellen.

Zutaten für 10. Stück

Jamswurzel (gerieben) 40g

Zucker 70g

Wasser 1/2TL

Feines Reismehl ca.70g

Süßliche Bohnenpaste (*Anko*) 150g ※Siehe Rezept „*Kashiwa-Mochi*“ vom 4. Mai 2021.

Zubereitung

1. Die Jamswurzel schälen und reiben. Das Wasser und den Zucker in drei Teilen hinzufügen und jedes Mal den Teig gut umrühren, um die Luft in Teig beizubehalten.
2. Das feine Reismehl in eine Schüssel geben und die Zutaten von Punkt 1. hinzufügen. Nach und nach das feine Reismehl vom Rand nach innen falten. Das Mehl weiter falten, bis es etwa die Konsistenz eines Ohrläppchens hat.  
※Bitte nicht den Teig kneten! Die Mehlmenge sollte je nach Konsistenz des Teigs erhöht oder verringert werden.
3. Die Bohnenpaste in 10 gleich große Kugeln rollen und den Teig in 10 gleich große Stück teilen und mit Bohnenpaste füllen. Die geschlossene Seite nach unten auf ein Backblech legen.
4. Bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten dünsten.
5. Auf einem leicht gefetteten Teller oder ein Netz legen (damit sie nicht kleben) und abkühlen

lassen.

6. Mit einem heißen Metallspieß die Ohren und Augen des Kaninchens anrösten. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

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