

## Rezepte für den März: "Hina-Arare"



- Zutaten (2~3 Portionen)
- eckiges *Mochi* 1 Stück (ca.50g)
- Öl zum Ausbacken
- 〈Rosa〉
- Puderzucker 12g
- rote Lebensmittelfarbe, ein wenig
- Salz, eine Prise
- 〈Grün〉
- Puderzucker 8g
- Matcha* 2g
- Salz, eine Prise
- 〈Gelb〉
- Puderzucker 6g
- Kinako* (süßes Sojabohnenmehl) 6g
- Salz, eine Prise

●Zubereitung

1. Das eckige *Mochi* in 5 mm große Würfel schneiden.

※Wenn Sie Zeit haben, lassen Sie es 2 Tage bei Raumtemperatur trocknen.

2. In Öl bei 180-190°C knusprig frittieren und auf Küchenpapier abkühlen lassen, dabei das überschüssige Öl abtupfen.

※Vorsicht, das *Mochi* kann beim Frittieren aufplatzen.

3. Die drei farbigen Puderzuckerzutaten jeweils in drei Plastikbeuteln vermengen.

4. Wenn die Stückchen *Mochis* abgekühlt sind, in drei gleich große Portionen teilen und in jeden Beuteln geben. Die Beutel mit Luft schütteln, um sicherzustellen, dass der gefärbte Puderzucker gut an den *Mochi*-Stückchen haften bleibt.

5. In einer Schüssel servieren.

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