



## **Diora Fong Chan und Kei Lum Chan Erdnuss-Mochi aus Hakka**

**Zubereitungszeit: 10 Minuten zzgl. 1 Stunde Garzeit**

### **ZUTATEN Für 4 Personen**

50 g rohe Erdnuskerne  
4 EL weiße Sesamsaat  
4 EL brauner Zucker  
100 g Klebreismehl

### **ZUBEREITUNG**

Die Erdnüsse in einem kleinen Topf auf schwacher Hitze 6-7 Minuten rösten, bis sie duften. Zum Abkühlen auf einen Teller legen. Im selben Topf die Sesamsaat auf mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rütteln in 3-5 Minuten goldbraun rösten. Die Erdnüsse in eine Küchenmaschine geben und fein mahlen. In eine Schüssel füllen. Mit der Sesamsaat ebenso verfahren. Beides in eine Schüssel geben, den Zucker zufügen und gut mischen. Beiseitestellen.

Das Reismehl in eine große Schüssel geben, nach und nach 120 ml Wasser zugießen und zu einem Teig kneten. Ein Stück Teig (etwa ein Neuntel) herausnehmen und in einem Dämpfeinsatz oder Bambus-Dämpfkorb über einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Mit Deckel 30 Minuten dämpfen, bis der Teig klebrig und durchgegart ist.

Den gedämpften Teig zum restlichen Teig in der Schüssel geben und alles gründlich verkneten. Mit den Händen Kugeln von etwa 2 cm Durchmesser rollen und auf einen ofenfesten Teller legen. In den Dämpfeinsatz oder Dämpfkorb stellen und über einem Topf mit kochendem Wasser mit Deckel 30 Minuten dämpfen.

Danach den Teller herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die gedämpften Mochi in der Erdnuss-Sesam-Mischung wälzen und servieren.

Rezept aus dem Buch:

**Diora Fong Chang und Kei Lum Chan**  
China – das Kochbuch



Phaidon by Edel Verlag: ISBN-13 978-3944297293