

# Erdbeer-Mochi

Erdbeeren mit Frischegarantie. Die ersten Erdbeeren aus geschütztem Anbau werden bereits gepflückt und sind – zu trendigen Erdbeer-Mochi verarbeitet – DIE perfekte Muttertags-Überraschung!

🌱 vegan 🕒 Zubereitungszeit: etwa. 40–50 Min. 🍴 mittel



Bild: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Erdbeeren waschen, von Blättern befreien und trocken tupfen.
- Bohnenpaste zu 16 kleinen Bällchen formen. Bällchen mit den Fingerspitzen flach drücken und die obere Seite der Erdbeere damit umhüllen. Dabei einen kleinen Teil der Erdbeerspitze frei lassen. Mit den restlichen Erdbeeren genauso weitermachen.
- Klebreismehl, Zucker und 300 ml Wasser mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Mischung in eine beschichtete Pfanne geben, bei starker Hitze erwärmen und die Mischung mit einem Pfannenwender verkneten. Unter ständigem Rühren 10 Min. bei mittlerer Hitze kneten, bis der Teig elastisch und glänzend ist.
- Einen Teller mit Kartoffelmehl bestäuben und den Teig darauf geben. Mit etwas Kartoffelmehl bestäuben und Teig in 16 Teile aufteilen. Finger mit Kartoffelmehl bestäuben und je 1 Teigportion schnell zu einem flachen Fladen formen.
- Erdbeeren nacheinander mit je 1 Teigfladen mit der Erdbeerspitze beginnend umhüllen und den Teigmantel mit den Fingern gut verschließen, indem der Teig eingedreht wird.
- Erdbeer-Mochi zum Verschenken in kleine Papierhütchen setzen damit sie nicht aneinander kleben, oder direkt genießen.

## Zutaten für für 16 Stück:

- 16 mittelgroße Erdbeeren
- 280 g süße Adzuki-Bohnenpaste (Asialaden)
- 200 g Klebreismehl (Asialaden)
- 150 g Zucker
- Kartoffelmehl zum Bestäuben
- Papierhütchen als Geschenkverpackung



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
 c/o Pretzlaw Communications  
 Neue Schönhauser Straße 20  
 10178 Berlin