



„Japanische Süßigkeiten – Süßes aus dem Land der aufgehenden Sonne“

Ein Kurs zum Zuschauen - Mitmachen – und genießen!

Unter diesem Titel wurde vom Freundschaftskreis am 20.02.2010 ein Kurs mit besonders „süßen Leckereien“ aus Japan angeboten.

Frau Hiroyo Nakamoto hatte einige Rezepte mitgebracht und nach einer Erklärung der Zutaten wurde dann versucht, die Rezepte in essbares umzusetzen.



Zuerst wurden 胡桃まんじゅう „Kurumi-manju“ (rote Bohnen-Bällchen mit Walnuss) zubereitet.

Die rote Bohnenpaste wurde genau in 12 Stücke geteilt und anschließend zu kleinen Kugeln geformt, ebenso der Teig. Nach dem der Teig in 12 kleine kreisförmige Stücke ausgerollt war, wurde die Paste als Füllung in den Teig „eingeschlossen“. Beides wurde dann zu kreisförmigen Stücken geformt und auf die obere Fläche wurde eine halbe Walnuss eingedrückt.



Nach vielen weiteren kleinen Schritten würde alles mit Eigelb und Mirin bestrichen und ca. 20 Minuten bei 180° in den vorgeheizten Backofen gebacken, bis die Manju oben gebräunt sind. Guten Appetit!

Falls Sie auch Lust bekommen haben, seien Sie beim nächsten Mal dabei.



Zur Vorbereitung der nächsten Süßigkeit musste erst einmal 求肥 Gyuhi (Mochi-Teig) angefertigt werden.

Hierzu braucht man Klebreismehl, Wasser und Zucker.

Klebreismehl und das Wasser in eine Schüssel geben, durchrühren, dann im Dampf garen und später bei schwacher Flamme weiterkochen lassen.

Dann wird der Teig mit einem Holzlöffel verrührt und mit dem Zucker zusammen weiter verrührt.

Diese Schritte müssen 2-3 x wiederholt werden.

Anschließend mussten die Kursteilnehmer prüfen, ob der Teig nicht an den trockenen Finger haften bleibt.



Mit der dann zubereiteten Süßigkeit 練り切り Nerikiri (Weiße Bohnenpaste mit Mochi) kann man u.a. hübsche bunte Blumen aus Teig herstellen und somit einen hübschen Blickfang herstellen.

Zutaten: gesiebte weiße Bohnenpaste, Gyuchi (Mochi-Teig), rote oder weiße Bohnenpaste, Speisefarbe.

Zuerst wird ein kleines Stück Gyuchi zugeschnitten, dann kommt weiße Bohnenpaste dazu, in einer Mikrowellenschüssel verrühren und dann in der Mikrowelle erhitzen.

Weiter rühren und erhitzen, bis die Masse glatt und geschmeidig ist.

Dann kommt die Speisefarbe dazu und es entstehen „bunte“ Blumen usw.



Wir hoffen, Ihr Interesse mit diesem kleinen Bericht über einen interessanten und „süßen“ Samstagnachmittag beim Freundschaftskreis geweckt zu haben.