

# Mochi-Eis selber machen

24 Stücke

## **Für die Füllung**

- 4 Kugeln Mango - Sorbet
- 4 Kugeln Himbeer - Sorbet
- 4 Kugeln Matcha - Eis

## **Für den Teig**

- 300 g Klebreis - Mehl
- 225 ml Wasser
- 90 g Zucker
- Etwas gelbe Lebensmittelfarbe
- Etwas pinke Lebensmittelfarbe
- 1 TL Matcha - Pulver
- 100 g Speisestärke zur Verarbeitung

## **Für die Füllung**

jede Eiskugel einmal in der Mitte halbieren. Die halbierten Kugeln auf einen Teller setzen. Dafür am besten drei Teller (einen pro Eissorte) verwenden. Bis zur Weiterverarbeitung tiefkühlen.

## **Für den Teig**

1. in 3 Schüsseln je 100 g Klebreismehl, 75 ml Wasser und 30 g Zucker mischen. In eine Schüssel etwas gelbe, in eine pinke Lebensmittelfarbe geben. In die dritte Schüssel Matchapulver geben und die Teigportionen einfärben. Es entsteht ein sehr flüssiger Teig.
2. Die Teig-Portionen jeweils unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe in einer beschichteten Pfanne erhitzen, bis ein großer Klumpen am Kochlöffel entstanden ist (das dauert **ca. 5 Minuten**).
3. Die entstandenen Klumpen auf je einen Teller mit Speisestärke setzen. Mit Stärke bestreuen und jede Farbgebung in 8 gleichgroße Portionen schneiden. Die Hände mit Stärke einpudern, je eine Portion zu einem flachen, runden Fladen formen.
4. Sobald der Teig leicht abgekühlt ist, die vorbereiteten Eiskugeln nochmals halbieren, sodass je 8 Eiskugel-Viertel pro Eissorte entstehen. Am besten arbeitest du zunächst mit einer Eissorte und lässt das übrige Eis noch im Gefrierschrank.
5. In jeden Teigfladen je ein Eiskugel-Viertel geben und die Ränder mittig zusammen drücken. Geformte Mochis direkt tiefkühlen. Die fertigen Mochis vor dem Servieren **mindestens 30 Minuten**

im Gefrierfach durchkühlen lassen. Im Tiefkühlfach aufbewahren, nach längerer Kühlzeit vor dem Verzehr für ca. 10 Minuten antauen lassen.

Falls du irgend eine Sorte nicht magst, dann lass sie einfach weg 😊

Das ganze Rezept ist von der Webseite :

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/mochi-eis-ganz-einfach-selber-machen>

