



Butter Mochi

16 Stücke | 90 Minuten | 295 kcal

Außen goldbraun und leicht knusprig, innen weich, saftig und angenehm zäh: Genau diese besondere Kombination macht Butter Mochi so beliebt. Das hawaiianische Gebäck verbindet Klebreismehl, Kokosmilch und Butter zu einem Dessert, das irgendwo zwischen Mochi und Kuchen liegt und überraschend einfach selbst gemacht werden kann.

Zubereitung:

1. Zutaten für den Butter Mochi bereitlegen und den Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eine rechteckige Auflaufform oder Backform (ca. 20 × 30 cm) mit Backpapier auslegen. Die Seiten des Backpapiers dabei leicht einschneiden, damit es sich sauber an die Form anpasst und keine Falten schlägt.
3. Die 100 g Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Die Butter sollte flüssig, aber nicht heiß sein. Falls sie zu warm geworden ist, kurz abkühlen lassen.
4. Die 4 Eier mit den 250 g Zucker in einer großen Schüssel verrühren. Dabei nur vermischen und nicht schaumig aufschlagen.
5. Die 400 ml Kokosmilch, 200 ml Milch und die geschmolzene 100 g Butter zugeben und alles sanft glattrühren. Wichtig: Nicht schaumig schlagen und möglichst wenig Luft in den Teig einarbeiten.
6. Die Prise Salz hinzufügen. Anschließend die 450 g Klebreismehl in drei Portionen nach und nach untermischen. Erst die erste Portion vollständig einarbeiten, dann die zweite und schließlich die dritte. So entsteht ein glatter, dickflüssiger Teig ohne Klümpchen.
7. Den Teig in die vorbereitete Form gießen. Die 50 g Kokosraspeln gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Die Form einige Male vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit eingeschlossene Luftblasen entweichen.
8. Den Butter Mochi im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Ränder leicht karamellisieren. Bei der Stäbchenprobe dürfen noch wenige feuchte Krümel am Holzstäbchen haften, flüssiger Teig sollte jedoch nicht mehr vorhanden sein.
9. Den Butter Mochi nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und auf einem

Zutaten:

- 4 Eier (M)
- 250 g Zucker
- 400 ml Kokosmilch (vollfett)
- 200 ml Milch
- 100 g Butter
- 450 g Klebreismehl
- 1 Prise Salz
- 50 g Kokosraspeln (für die Oberfläche)



1mal1japan
1mal1japan.de

Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Das Backpapier kann dabei zunächst am Kuchen bleiben. Direkt nach dem Backen ist Butter Mochi noch sehr weich und lässt sich schlecht schneiden.

10. Erst nach dem vollständigen Auskühlen in 16 gleichmäßige Stücke schneiden, das Backpapier entfernen und servieren.

