



Matcha Butter Mochi

16 Stücke | 90 Minuten | 314 kcal

Matcha Butter Mochi verbindet die typische Mochi Textur mit dem feinen Aroma von japanischem Matcha. Außen leicht knusprig, innen weich und elastisch, entsteht ein besonderer Kuchen aus Klebreismehl, Kokosmilch und grünem Tee. Einfach zubereitet und perfekt zu Kaffee oder Tee.

Zubereitung:

1. Zutaten für den Matcha 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 120 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. 20 g Matcha durch ein feines Sieb direkt in die warme Butter geben und glatt verrühren. So verteilt sich der Matcha besser und wird nicht klumpig.
4. Die 4 Eier mit den 300 g Zucker in einer großen Schüssel verrühren. Dabei nur vermischen und nicht schaumig aufschlagen.
5. Die geschmolzene Matcha-Butter, 400 ml Kokosmilch und 200 ml Milch zugeben und alles sanft glattrühren. Wichtig: Nicht schaumig schlagen und möglichst wenig Luft in den Teig einarbeiten.
6. Die Prise Salz hinzufügen. Anschließend 450 g Klebreismehl mit 1 TL Backpulver kurz vermischen und in drei Portionen nach und nach unterrühren. 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 2 EL Sesam gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Die Form einige Male vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit eingeschlossene Luftblasen entweichen.
8. Den Matcha Butter Mochi im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten backen, bis die Oberfläche gesetzt ist und die Ränder leicht karamellisieren. Bei der Stäbchenprobe dürfen noch wenige feuchte Krümel am Holzstäbchen haften,

Zutaten:

- 4 Eier (M)
- 300 g Zucker
- 400 ml Kokosmilch (vollfett)
- 200 ml Milch
- 120 g Butter
- 450 g Klebreismehl
- 20 g Matcha
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Sesam (für die Oberfläche)

flüssiger Teig sollte jedoch nicht mehr vorhanden sein.

9. Den Kuchen nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und auf einem 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. Erst nach dem vollständigen Auskühlen in 16 gleichmäßige Stücke schneiden, das Backpapier entfernen und servieren.

