Mitarashi-Dango
Mochibällchen am Spieß



Zutaten

Für 2 Personen (18 Bällchen)

150 g Klebreismehl
120 ml Wasser

Kinako-Dango
1 EL Honig
1 EL heißes Wasser
2 EL Kinako (geröstetes Sojabohnenmehl)
2 EL Zucker
1 Prise Salz

Goma-Dango
1 EL Honig
1 EL heißes Wasser
2 EL Sesam (schwarz)
1 EL Sonnenblumenöl

Mitarashi-Dango
1 EL Sojasoße
3 EL Zucker
4 EL kaltes Wasser
2 TL Kartoffelstärke

Zubereitung

Klebreismehl und Wasser zu einem Teig vermischen, der nicht zu sehr klebt. Den Teig in Stücke zu je 15 g teilen und Bällchen formen. Die Bällchen in kochendes Wasser geben und kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Weitere 1-2 Minuten weiterkochen lassen. Die fertigen Bällchen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken.

Kinako-Dango (Bild links)
Honig in heißem Wasser auflösen und 6 Bällchen darin wenden. Kinako, Zucker und Salz mischen und die Bällchen darin wenden, bis sie vollständig bedeckt sind.
Goma-Dango (Bild Mitte)
Honig in heißem Wasser mischen und 6 Bällchen darin wenden. Sesam trocken in einer Pfanne anrösten und die Bällchen darin wälzen. Öl zugeben und die Bällchen darin anbraten. Mit Honig beträufeln und servieren.
Mitarashi-Dango (Bild rechts)
6 Bällchen auf einen Teller legen und mit einem Flambierer kurz rösten (alternativ in einer Pfanne anbraten).
Sojasoße, Zucker, Wasser und Kartoffelstärke in einen kleinen Topf geben und umrühren, bis sich die Stärke vollständig aufgelöst hat. Die Soße auf mittlerer Stufe erhitzen, bis sie andickt. Danach über die gerösteten Bällchen gießen und alles heiß servieren.