



Mochi mit Schokolade-Haselnuss-Füllung

Zutaten

Für 12 Stück

Für die Mochi:

115 g Klebreismehl
60 g Zucker
170 ml Wasser

Für die Schokoladen-Haselnuss-Füllung:

60 g VIVANI Feine Bitter 85 % Cacao, fein gehackt
30 ml Milch
1 EL Butter
2 EL Zucker
50 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Erdnussbutter

Außerdem:

Maisstärke

So wird's gemacht

01 Zuerst die Füllung vorbereiten. Dazu Schokolade und Zucker in eine Schüssel geben. Milch und Butter erhitzen und darüber gießen. Einige Minuten ruhen lassen, dann die Mischung gut umrühren, bis eine glänzende Ganache entsteht.

02 Erdnussbutter und Haselnüsse hinzufügen und gut umrühren. Für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist.

03 Währenddessen alle Mochi-Zutaten in einer Pfanne mischen, bis sie glatt sind. Auf mittlerer Hitze erhitzen und rühren, bis Klumpen entstehen. Wenn der Teig zäh und fast durchsichtig wird, ist er fertig.

04 Die Mochi-Masse vom Herd nehmen und kurz auf einem mit Maisstärke bestäubten Schneidebrett abkühlen lassen.

05 Jetzt 12 Bällchen aus der festen Schoko-Haselnuss-Masse formen.

06 Die abgekühlte Mochi-Masse auf dem Schneidebrett in 12 gleichgroße Stücke schneiden. Aus jedem Stück einen Kreis formen und mit einem Schoko-Haselnuss-Bällchen füllen. Die Mochi sorgfältig zu glatten Kugeln verschließen und auf einem mit Maisstärke bestäubten Teller servieren.