



## Mochis

### Zutaten

50g Klebreismehl  
100g Zucker  
100ml kaltes Wasser  
evtl. Lebensmittelfarbe  
Speisestärke  
8 Eisbällchen nach Wahl (wir nehmen fruchtige Sorbets, Vanille und Schoko)

### Für die Deko:

Kakaopulver  
gehackte Nüsse  
Kokosraspeln  
Fruchtpulver

### Zubereitung:

Zur Vorbereitung die Eisbällchen portionieren und wieder ins Gefrierfach stellen. Eisbällchen nach Geschmack schon in Kokosraspel oder Fruchtpulver wälzen.

Klebreismehl und Zucker in einer Schüssel mischen, das Wasser nach und nach dazu geben und mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Ganze ist recht flüssig! Nach Bedarf einfärben.

Alles in eine beschichtete Pfanne gießen und bis zur mittleren Hitze aufheizen. Dabei mit einem Holzkochlöffel rühren, um Klumpen zu vermeiden. Der Teig wird mit zunehmender Hitze zäher und zäher, bis sich ein homogener Klumpen vom Pfannenboden löst. Den Teig dann auf eine mit Stärke bestreute Arbeitsfläche geben und kurz auskühlen lassen. Etwas flach drücken und in 8 Stücke teilen. Jedes Stück in der Handfläche zu einem Kreis ausformen, das Eisbällchen in die Mitte geben und mit dem Teig einschlagen. Je nach Geschmack in Fruchtpulver, gehackten Nüssen oder Kakaopulver wälzen und wieder im Eisfach bis zum Verzehr gefrieren.

Der Teig macht seinem Namen alle Ehre und klebt stark. Nicht mit Stärke sparen und auch die Finger immer wieder damit bemehlen.

Um gleichmäßige Bällchen zu erhalten können kleine Schüsselchen oder Folie, die im Anschluss zusammengedreht wird zu Hilfe genommen werden.

Zum Servieren die Bällchen in Pralinenmanschetten betten, hübsch in kleine Schächtelchen setzen oder auf Schaschlikspieße bzw. Lollistäbe piksen.