

Mochi Eis

Zubereitet mit: Langnese

ca. 70 min | normal

Zutaten

für 12 Stück

- 190 g Klebreis Mehl
- 150 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 2 g Lebensmittelfarbe (pink)
- 65 g Stärke
- 4 Kugeln Cremissimo Bourbon Vanille
- 2 Kugeln Cremissimo Schokolade
- 4 Kugeln Cremissimo Strawberry Cheesecake

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	568 kJ
Energie (Kilokalorien):	136 kcal
Fett:	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g
Kohlenhydrate:	27 g
davon Zucker:	9,4 g
Ballaststoffe:	0,7 g
Eiweiß:	2,2 g
Salz:	0,03 g

Zubereitung

1. Für den Mochi-Teig den Klebereis mit Wasser und Zucker in einen Topf geben und vermengen. Den flüssigen Teig unter ständigem Rühren in dem beschichteten Topf für ca. 5 Minuten erwärmen, bis eine dicke Masse entsteht.

2. Den Teig aus dem Topf nehmen und auf eine mit Speisestärke ausgestreute Arbeitsfläche legen. Den Teig in drei gleichgroße Stücke teilen und diese jeweils mit den verschiedenen Lebensmittel Farben einfärben. Hierbei ist zu beachten:

- Pink/Rot: Cremissimo Strawberry Cheesecake
- Braun (Blau, Rot und Gelb zusammen mischen): Cremissimo Schokolade
- Gelb: Cremissimo Bourbon Vanille

3. Die Stücke mit Stärke bestreuen und mit den Händen zu flachen, runden Fladen formen (ca. 4 Stück je

Farbe).

4. 2 Kugeln Cremissimo Strawberry Cheesecake, 2 Kugeln Bourbon Vanille und 2 Kugeln Schokolade auf einen Teller portionieren. WICHTIG: Die Eiskugeln sollten erst direkt vor Benutzung aus dem Tiefkühlfach genommen werden.

5. Die Eiskugeln halbieren, in jeden Teigfladen je eine halbe Kugel Eis setzen. Die Seiten rundherum nach innen klappen und vorsichtig zusammendrücken. Die Mochis nach dem Formen sofort in die Tiefkühlung stellen und für mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Vor dem Verzehr 10 Minuten antauen lassen.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 40 min Kühlzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns