



Chinesische Mondkuchen

月饼

Rezept à la Julia – ohne Eigelb

Diese Zutaten brauchst Du - ergibt ca. 15 Stück:

100g Mehl

70g Rübensirup

25ml Erdnuss- oder Sesamöl

200g gesüßte rote Bohnenpaste (红豆馅) – im Asia-Shop erhältlich.

½ TL Backpulver

So wird´s gemacht:

- (1) Mische in einem Glas 1 EL Wasser mit ½ TL Backpulver
- (2) Gib den 70g Rübensirup, das aufgelöste Backpulver und 25ml Erdnuss- oder Sesamöl in eine Schüssel. Verrühre die Zutaten, bis eine homogene Masse entsteht.
- (3) Füge nun 100g Mehl hinzu. Knete den Teig bis er die Konsistenz von Plätzchenteig hat und nicht mehr an der Hand kleben bleibt. Ist er zu flüssig, gib einfach noch etwas Mehl dazu.
- (4) Wickle den Teig in Frischhaltefolie ein und lasse ihn für eine Stunde im Kühlschrank ruhen.
- (5) Knete den Teig nochmals und teile ihn in etwa 15 gleichgroße Portionen auf.
- (6) Nimm dir eine Portion und rolle sie mit einem Nudelholz zu einem kleinen Fladen aus.
- (7) Nimm 1 TL von der Bohnenpaste und forme sie zu einer Kugel.
- (8) Umschließe nun die Kugel mit dem Teigfladen und rolle sie in Deiner Hand bis eine glatte Kugel entsteht.
- (9) Bestäube eine traditionelle Mondkuchen-Form oder alternativ einen Eierbecher mit etwas Mehl und presse die Teigkugel hinein.
- (10) Benetze die Mondkuchen vor dem Backen mit etwas Wasser. Backe im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft für 12 Minuten.
- (11) Lagere die Mondkuchen vor dem Verzehr 2 Tage in einer luftdichten Box.

Besuche uns auch auf Facebook für unser Backvideo zum Rezept:



 Konfuzius Ruhr 

