

Speise der 8 Kostbarkeiten (Ba Bao Fan)

Zutaten :

Klebreis	500g
Lotuskerne (getrocknet)	50 g
Verschiedenes getrocknetes Obst	50 g
Kokosraspel	2/3 Tasse
Zucker	125 g
Butter	60g
Zimt	1 Teelöffel
Walnüsse	50 g
Rosinen	10 g

Zubereitung :

- Den Klebreis in kaltem Wasser einen Tag aufweichen
- Die Lotuskerne 30 Minuten in Wasser kochen
- Das Dörrobst auf Erbsengröße schneiden
- Den aufgeweichten Reis kochen (z.B. 10 min im Dampfkochtopf)
- Butter, Zucker, Zimt und 20 ml Wasser, unter den noch heißen Reis geben
- Die Lotuskerne in die Mitte des Bodens einer Schüssel geben. Das Obst am Rand verteilen.
- Den Rest des Obstes mit dem Reis vermischen und vorsichtig auf den Lotus und das Obst in die Schüssel geben. Fest andrücken
- Den fest andrückten Reiskuchen stürzen und warm servieren.

Chinesische Zutaten :

Szetschuan Pfeffer : Dunkelbraune Pfefferkörner, die erst durch Rösten in der Pfanne ihr volles Aroma entwickeln.

Klebreis : Eine Reissorte, die durch nach dem Kochen zusammenklebt.

Hao Wei Kou

Notizen zum chinesischem Reiskuchen (Ba Bao Fan) :