

Chapssaltteok (Aus Südkorea)

150g Klebreismehl	mit
2EI Zucker	und
Einer Prise Salz	gut vermischen.
Ca. 100ml kaltes Wasser	nach und nach hinzufügen und mit einem Spatel Klümpchen frei verrühren. Wenn ein feiner Strahl vom Spatel fließt, ist die richtige Konsistenz erreicht. Den Teig für 15 Minuten über kräftigem Wasserdampf dämpfen. Aus
100g Roter Bohnenpaste(pat)	sechs walnussgroße Kugeln formen. Eine Arbeitsfläche mit reichlich gesiebter vorbereiten.
Kartoffelstärke	

Den nun zähen Teig durch stampfen und auf der Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle formen. In sechs gleichgroße Teile schneiden, in Stärke wenden und jedes Teil noch mal kurz in der Hand kneten (Achtung heiß!). Anschließend zu einer handflächengroßen Scheibe formen und jeweils eine Kugel Pat darauf legen. Den Teig gut darum verschließen! Zügig arbeiten, bevor der Teig erkaltet!

Ergibt: 6 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 25min.

Dämpfzeit: 15min.