

SCHOKOLADENKUCHEN

12 Stücke

25 g Kakao
400 g weißes Mehl
18 g Weinsteinbackpulver
1/4 Teel. weißes Meersalz
90 g Maiskeimöl
125 g Reissirup
380 g Reis- oder Haferamazake
300 ml Orangensaft
125 g Rosinen
100 g geröstete Haselnüsse
geriebene Schale von 1 Orange

3 Essl.
2 2/3 Tassen
1 1/2 Essl.
9 Essl.
5 Essl.
1 kleines Glas
kleines Glas
1 Tass

1. Das Mehl mit dem Backpulver, der Orangenschale, dem Salz und dem Kakao gut vermengen
2. Dann das Öl, Amazake, gewaschene Rosinen, Sirup, Haselnüsse und zum Schluss den Orangensaft dazugeben, so dass ein dicker Teig entsteht
3. Eine Kuchenform mit Öl einfetten und mit etwas Mehl bestäuben
4. Die Form zu 3/4 mit Teig füllen. Etwa 45 - 60 Min. auf Stufe 5 (185°C) in der Mitte des Ofens backen
5. Nach etwa 30 Min. mit Alufolie abdecken um eine dunkle Kruste zu verhindern

PFIRSICH-SHAKE

3 - 4 Gläser

190 g Reis- oder Hirseamazake
350 ml Wasser
60 g Reissirup
200 g Pfirsiche
2 Prisen weißes Meersalz

1/2 kleines Glas
1 kleines Glas
2 Essl.
3 Früchte

1. Amazake mit Wasser, Salz und Sirup vermischen und zum Kochen bringen
2. Durch ein Sieb geben und die Pfirsiche, in Stücke geschnitten, dazu geben
3. Pürieren und für weitere 2 Min. auf kleine Hitze stellen, damit sich die Geschmäcker gut vermischen
4. Gekühlt oder warm servieren

BANANEN-SHAKE

3 Gläser

190 g Reis- oder Hirseamazake
350 ml Wasser
60 g Reissirup
1/4 Teel. Vanille-Pulver
2 Prisen weißes Meersalz
100g Banane

1/2 kleines Glas
1 kleines Glas
2 Essl.
1/4 Teel.
1 große Banane

1. Amazake mit Wasser, Salz und Sirup vermischen, aufkochen und sieben
2. In Stücke geschnittene Banane dazugeben und pürieren
Nochmals 2 Min. leicht erhitzen
3. Warm oder gekühlt servieren

ROSINEN-PUDDING

4 or 5 Portionen

380g Reis- Hirse- oder Haferamazake
350 ml Wasser
1 Prise weißes Meersalz
20 g Rosinen
10 g Speisestärke oder Kuzu
und etwas Wasser
Frischer Ingwersaft *
* =gepresst aus frisch geriebenem Ingwer
30g Reismalz (wahlweise)

1 kleines Glas
1 kleines Glas
1 Hand voll
1 Essl.
1-2 Teel.
1 Essl.

1. Die Rosinen waschen und mit allen Zutaten (außer Stärke/ Kuzu und Ingwersaft) in einen Topf geben
2. Die aufgelöste Stärke dazugeben und unter Rühren dick werden lassen
3. Zuletzt noch den Ingwersaft dazugeben. In Schälchen servieren, garniert mit gehackten, gerösteten Nüssen oder Obststücken

Produktinfo:

Amazake Basic Dessert Reis:

Zutaten: Wasser, 27% Vollreis*, 17% Koji* (Reis*, aspergillus oryzae), 0,2% Weißes Meersalz

Analyses: Energy (per 100 g)146 kcal/618 kj Protein 2,9 g/ Carbohydrates 32,8 g/ Fat 0,3 g

Amazake Basic Dessert Hirse:

Zutaten: Wasser, 24% Hirse*, 17% Koji* (Reis*, aspergillus oryzae), 0,2% Weißes Meersalz

Analyses: Energy (per 100 g)121 kcal/ 510 kj Proteine 3,2 g/ Carbohydrates 28 g/ Fat 1 g

Amazake Basic Dessert Hafer:

Zutaten: Wasser, 27% Vollreis*, 17% Koji* (Reis*, aspergillus oryzae), 0,2% Weißes Meersalz

Analyses: Energy (per 100 g)127 kcal/ 536 kj Proteine 3,8 g/ Carbohydrates 24 g/ Fat 1,7 g
* = Biologische Landwirtschaft / GMO frei

Produzent: RYORIDO
Traditional Amazake Products
P.B. 109, NL-7200 AC
ZUTPHEN - HOLLAND



Telefon: +31 575 518546
Telefax: +31 575 514137
E mail: info@amazake.nl
Website: www.amazake.nl

RYORIDO



INFO & RECEPTE

AMAZAKE Basic Dessert



AMAZAKE BASIC DESSERT



DAS SÜßE GEHEIMNIS JAPANISCHER TRADITION

Ein überraschend leichtes, süßes, cremiges Dessert aus Reis, Hirse oder Hafer.

Direkt aus dem Glas als Pudding oder zu Obst oder Kuchen, als Tortenfüllung, auf Reiswaffeln, Kräckern, Pfannkuchen und Brot.

Für schnell zubereitete Desserts, Puddings, Soßen, Shakes und Eis.

Zum Backen von Keksen, Kuchen, Muffins, Pfannkuchen Waffeln und Plunder.

Erfinden Sie köstliche Variationen mit Vanille, Kakao, Nüssen, Obst und Obstsaften.

Zum Milden Süßen von Babynahrung und Kindersnacks.

Herrlich für Jung und Alt

100% Getreide, 100% biologisch, 100% gesund!

MEHR INFO & RECEPTEN UNTER:

www.amazake.nl



SEIT 1981 NACH JAPANISCHER TRADITION VON RYORIDO

GESCHICHTE

AMAZAKE, das süße japanische Geheimnis seit 1496. Amazake bedeutet wörtl. übersetzt "süßer Sake". Amazake ist das erste - nochalkoholfreie - Stadium der Sake-Produktion.

Außer mit Sake ist Amazake auch verwandt mit anderen traditionellen japanischen Produkten, wie Shoyu (Sojasoße), Miso (Sojapaste), Mirin (Kochreiswein) und Reissessig.

So sehr sich die Geschmäcker dieser Produkte unterscheiden, ihnen allen liegt die Fermentation mit Koji-Kulturen zugrunde.



HERSTELLUNG AMAZAKE

Gekochtem Getreide wird eigens hergestellter Koji-Reis beigefügt. Dann beginnt ein Fermentationsprozess, bei dem die Stärke durch die Koji-Enzyme in leicht aufnehmbare Glukose und Maltose verwandelt wird. Der Brei wird leicht pueriert und man erhält eine süße Creme: Amazake.

Die kostbaren Minerale, Fasern, Fette, Eiweiße und Vitamine bleiben erhalten, deshalb sind Amazake Basic Deserts so wunderbar cremig und sahnig-süß. Das ist das süße Geheimnis von Amazake.

MANUELLE HERSTELLUNG KOJI

Zur Herstellung von Koji-Reis wird gedämpfter Reis mit *Aspergillus-oryzae*-Sporen versehen. Unter genau kontrollierten Bedingungen wächst diese gutartige und hilfreiche Schimmelpilzkultur in einer Klimakammer (Koji-Kammer) auf dem Reis (dieser Prozess ist vergleichbar mit der Herstellung von indonesischem Tempeh). Die Enzyme, die der Schimmel dabei produziert, sind das Geheimnis dieser traditionellen Herstellungsweise.

Um den perfekten Koji-Reis herzustellen, braucht es viel Wissen und Erfahrung.



REZEPTE

KALTER ORANGEN-SHAKE

3-4 Gläser

190 g Reis- oder Hirseamazake
250 ml Orangensaft
100 ml Karottensaft oder Wasser
1 Prise weißes Meersalz

½ kleines Glas
= zusammen 1
kleines Glas

1. Alle Zutaten zusammen in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, so dass sich die Geschmäcker gut vermischen, aber die Mischung nicht kocht
2. Durch ein Sieb geben und warm oder kalt servieren

HEISSES INGWER-GETRÄNK

6 Gläser

380 g Reissamazake
600- 800 ml wasser
2 Prisen weißes Meersalz
½-1 Essl. frischen Ingwersaft
(den Saft aus etwas frisch geriebenem Ingwer pressen)

1 kleines Glas
1½ -2 kleines Glas

1. Alle Zutaten (außer dem Ingwersaft) zusammen in einen Topf geben und zum Kochen bringen
2. Sieben und Ingwersaft hinzufügen
3. Im winter warm servieren, im Sommer eisgekühlt, z.B. in Champagner-Gläsern

APFEL-ZITRONEN-PUDDING

4- 5 Portionen

380g Reis- oder Hirseamazake
350 ml Apfelsaft
100 ml Wasser
Saft von ½ Zitrone
10 g Speisestärke oder Kuzu und etwas Wasser
1 Prise weißes Meersalz
Erdbeeren oder Kiwi zum Garnieren

1kleines Glas
1 kleines Glas
1/3 - 1/4 kleines Glas

1. Alle Zutaten außer Stärke/Kuzu in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen
2. Die Stärke/das Kuzu in etwas kaltem Wasser auflösen und dann einrühren
3. Unter Rühren nochmals aufkochen bis alles gebunden ist
4. Mit ein paar Kiwi-Scheiben und Erdbeerhälften garnieren