

## Bohnen-Mehlkuchen oder Eselsrollen

125 g Zucker	300 g Rote-Bohnen-Paste	375 g Klebreismehl
1/4 L kochendes Wasser	60 g weißer Sesam	200 g gelbe Linsen

Zucker und Rote-Bohnen-Paste in einem Topf oder Wok bei schwacher Hitze verrühren, bis sie sich aufgelöst haben, dann von der Kochstelle nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Das Klebreismehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Mulde machen und das Wasser hineingießen. Zu einem glatten Teig verarbeiten, und, falls notwendig, noch etwas Wasser hinzufügen. Zudecken und einige Minuten stehen lassen.

Den Sesam ohne Fett rösten, bis er goldgelb wird und zu platzen beginnt. Herausnehmen und zu Pulver vermählen. Dann die Linsen ohne Fett rösten. Wenn sie goldbraun und sehr groß sind, werden sie ebenfalls zu feinem Pulver vermählen und mit dem pulverisierten Sesam vermischt.

Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einem großen, etwa 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Mit der Bohnenpaste bestreichen, aber oben einen Rand freilassen, und von unten aufrollen. Die Teigrolle auf einen Rost oder in den Wok oder in einen Dämpfer legen und zugedeckt etwa 8 Minuten dämpfen.

Die Rolle in dem Sesam-Linsen-Pulver wälzen, so daß sie dick überzogen ist, dann in breite Scheiben schneiden und servieren.

Chinesisch am 05. Januar 2019