

Mondkuchen

Tradition zum herbstlichen Mondfest

Djamila Jaenike • Beim Erarbeiten eines Märchens beschäftigt man sich auch mit der Geschichte des Herkunftslandes, seiner Geografie und Kultur. Wenn es in einer asiatischen Geschichte um den Mond geht, dürfen die Mondkuchen nicht fehlen. Rezepte werden gelesen und ausprobiert. Traut ihr euch auch?

Anforderung: ★

Material

- 200 g geschälte weisse Adzukibohnen
- 100 g Zucker (oder entsprechender Anteil Steviapulver)
- 40 g Margarine oder Butter
- 20 g neutrales Speiseöl
- 100 g rote Adzukibohnen
- Salz
- Gebäckmodel, falls möglich ein klassisches Mondkuchenmodel

1. Die Adzukibohnen separat über Nacht einweichen, das Wasser abgießen und sie sehr weich kochen, wobei die hellen Adzukibohnen nur 20 Minuten brauchen, die roten mindestens doppelt so lange. Jede Bohnensorte fein pürieren und mit je 50 g Zucker vermischen, den hellen Bohnen noch die Butter und das Öl zufügen.

2. Das helle Bohnenmus in einer beschichteten Pfanne erhitzen und rühren, bis es eine marzipanartige Konsistenz hat. Zugedeckt abkühlen lassen. Wer möchte, kann Teile davon mit Lebensmittelfarbe einfärben.

3. Aus der hellen Masse werden Kugeln (ca. 15 g) geformt und flachgedrückt. Aus



der roten Bohnenpaste werden kleinere Kugeln geformt (ca. 5 g), die in die Mitte der helleren Kugel gedrückt werden. Das Ganze wird wieder zu einer Kugel geschlossen.

4. Wer ein Mondkuchenmodell besitzt, drückt dies auf die Kugel und erhält damit die besondere Form mit dem Muster. Alternativ kann man Formen ausstechen und selbst ein Muster eindrücken. Die Mondkuchen werden kühl und luftdicht aufbewahrt.

Traditionelle Mondkuchen gibt es je nach Land und Kultur in verschiedenen Formen und Geschmacksrichtungen, sowohl salzig als auch süß. Wenn der Mond im Herbst, am 15. Tag des achten Monats des Lunisolarkalenders, am Himmel erscheint, werden die Mondkuchen gegessen.

In Japan heißt das Mondfest Otsukimi, in Vietnam Trung Thu, in Korea Chuseok, in China Zhōngqiū. Man sagt, dass an diesem Tag das Glück nahe ist. Manchmal fällt ein Stück vom Mondbaum auf die Erde, und man kann unermesslich reich werden oder bekommt vielleicht sogar etwas von dem Unsterblichkeitskraut, das der Hase im Mond besitzt?¹ Eines aber lernt man durch diese Geschichten: Wenn man in den Genuss solcher Schätze kommt, sollte man sie mit anderen teilen.

¹ «Der Mondbaum», in: D. Jaenike, Baummärchen aus aller Welt, Trachselwald 2021; «Der Hase und das Linzhikraut», in: D. Jaenike, Pflanzenmärchen aus aller Welt, Trachselwald 2021.