

Wagashi-Sorten

Anmitsu	餠蜜	Gelee mit süssen Bohnen und Sirup
Daifuku	大福	weisses,gedaempftes,krapfenartiges Gebaeck mit suesser Bohnenmusfuellung.
Dango	団子	Kloss
Imagawayaki	今川焼	kleine gefuellte Einfachwaffeln.
Kusa mochi	草餅	ein Mochi(klebriger Klos aus gestampftem Reis) mit Beifuss.
Manju	饅頭	(mit suessem Bohnenmus) gefuelltes gedaempftes Weissbrot (aehnlich Dampfnuedel)
Monaka	最中	zwei Muschelblaten,gefüellt mit Anko(suessem Bohnenmus)
Uiro	ういろう	suesses Reiskelee
Yokan	羊羹	eine gelee Fruchtartige Suesigkeit aus Bohnen mit marzipanaehnlicher Konsistenz.
Rakugan	落雁	eine Suesigkeit aus gepresstem Roestreismehl oder Roestbohnenmehl aehnlich Zuckerherzen am deutschen Kiosk.
Uguisu mochi	鶯餅	ein lindgruenes Mochi.
Yomogi mochi	蓬餅	ein Beifuss-Mochi.
Sakura mochi	桜餅	ein Ankoromochi im Kirschenblatt. (Ankoro: in Anko eingewickelter Mochi)
Kashiwa mochi	柏餅	mit suessem Bohnenmus gefuelltes Mochi, in ein Eichenblatt gewickelt zum Knabenfest am 5.Mai.
Chimaki	粽	in Bambusblaetter eingewickelte Mochi zum Knabenfest am 5.Mai.
Hishi mochi	菱餅	ein Mochi in Rautenform zum Maedchenfest am 3.Maerz
Okoshi	おこし	japanische Puffreiskeke.
Kinako mochi	黄粉餅	ein mit Sojamehl bestaeubtes Mochi.
Senbei	煎餅	Reiskraecker.