



SÜSSES SUSHI

MIT



Zubereitungszeit:

ca. 40 Min

Kochzeit:

30 Min

ZUTATEN

für 14 Portionen

- 250 g Milchreis
- 800 ml Milch (3,5 % Fett)
- 2 EL Zucker
- ½ Mango
- 2 Kiwis
- 1 kinder bueno®
- 1 kinder Country®

Utensilien:

Topf, Messer, Brett,
flache Auflaufform (20 x 30 cm),
Sushimatte, Frischhaltefolie,
Schüssel

Portionen:	14
Pro Portion:	95 g
Pro Portion:	133 kcal

ZUBEREITUNG

1

Für das Sushi zunächst Reis gemeinsam mit der Milch in einem Topf aufkochen. Zucker zugeben und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Anschließend Herd ausschalten und mit der Resthitze den Milchreis ca. 10 Minuten nachziehen lassen. Danach auskühlen lassen.

2

In der Zwischenzeit Mango schälen. Fruchtfleisch vom Kern schneiden und anschließend in Streifen schneiden. Kiwis ebenfalls schälen und in Streifen schneiden.

3

kinder bueno® und kinder Country® fein hacken und in eine flache Auflaufform geben.

4

Eine Sushimatte mit Frischhaltefolie auslegen. Reis auf der unteren Hälfte der Matte dünn verteilen und darauf das Obst im oberen Drittel verteilen. Reis mithilfe der Matte in Form rollen. Ca. 7 Sushirollen formen und nacheinander von einer Seite in der gehackten kinder bueno und kinder Country Schokolade andrücken. Zum Schluss in 2-3 cm große Stücke schneiden.

Tipp: Eine Bambusmatte gibt es schon für wenige Euro in beinahe jedem asiatischen Supermarkt zu kaufen!