

GEOLINO TV süßes Suhsi

Zutaten:

- 100 g Milchreis
- 400 ml Milch
- 2 TL Zucker
- Prise Salz
- Wrap
- Brotpapier
- Kokosflocken
- Schokosoße
- Obst nach Wahl (z.B. Mango, Kiwi, Banane, Erdbeeren)



Fülle 400 ml Milch, 2 TL Zucker und eine Prise Salz in einen Topf und bring es zum Kochen.



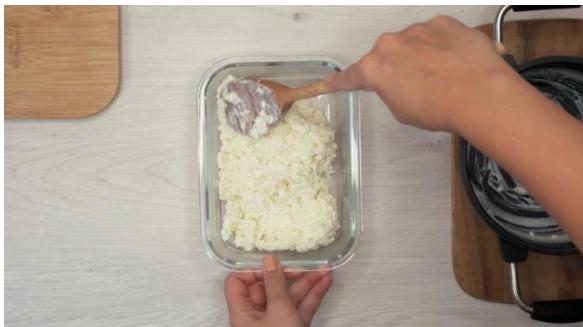
Sobald die Milch kocht gibst du 100 g Milchreis hinzu.



Lass den Milchreis bei geringer Temperatur 20 Minuten kochen. Rühre ihn ab und zu um, damit nichts anbrennt.



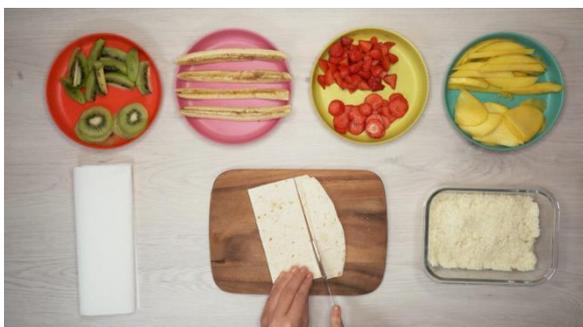
Nimm den Milchreis vom Herd und lasse ihn bei geschlossenem Deckel 10 Minuten ziehen.



Gebe den Milchreis in eine Schüssel zum Abkühlen.



Bereite nun das Obst vor: Scheide die Banane, eine halbe Mango sowie eine Kiwi in Streifen. Die andere Hälfte der Mango und die zweite Kiwi schneidest du in dünne Scheiben. Die Erdbeere schneidest du zur Hälfte in dünne Scheiben und zur anderen Hälfte in Stücke.



Schneide den Wrap zu einem Rechteck zu. Das geht am einfachsten, indem du ihn der Länge nach faltest, die Ränder abschneidest und den Wrap wieder auffaltest.



Bestreiche den aufgeklappten Wrap mit Milchreis, sodass er überall bedeckt ist.



Lege das Butterbrotpapier auf den Wrap, streiche es fest und drehe den Wrap um. Jetzt liegt der Wrap mit der Milchreis-Seite auf dem Butterbrotpapier.



Streiche einen Streifen Milchreis auf den oberen Rand des Wraps. Dieser dient beim zusammenrollen als Kleber.



Auf die untere Hälfte des Wraps legst du einen Streifen aus Obst.



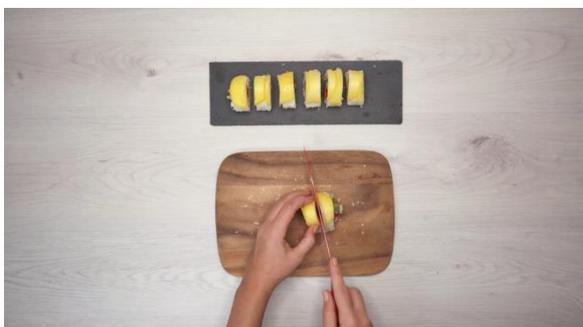
Rolle mit Hilfe des Butterbrotapiers den Wrap zusammen.



Wälze die fertige Sushi-Rolle in den Kokosflocken.



Lege die Obstscheiben auf die in Kokosflocken gewälzte Sushi-Rolle.



Schneide die Rolle vorsichtig in Streifen.



Besonders gut passt Schokosoße zu dem süßen Sushi. Tunke es vor dem Verzehr einfach direkt in die Soße.



Gut gemacht!

Wir wünschen viel Spaß beim gemeinsamen Zubereiten und einen guten Appetit.