



ovomaltine

## SWEET SUSHI

# OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Dessert



**Schwierigkeit**  
leicht



**Portionen**  
12 Stück



**Zubereitungszeit**  
<30 Minuten

**Du bist ein richtiger Sushi und Ovomaltine Fan? Dann haben wir genau das Richtige für dich. Unsere Sweet Sushis mit Ovomaltine Geschmack!**

### Zutaten

- 200 g Sushi-Reis
- 1 Prise Salz
- 4 EL Limettensaft
- 2 EL Zucker
- 1 reife Banane
- 2 Kiwis
- 3 EL Ovomaltine Crunchy Cream
- 4 EL Ovomaltine Pulver - Der Klassiker
- 120 g Crunchy Cream
- 4 EL heiße Milch

### Zubereitung

- ★ Den Reis in einem Sieb mit lauwarmem Wasser überbrausen, bis das abfließende Wasser klar bleibt. Mit 300 ml Wasser und einer kleinen Prise Salz in einem Topf aufkochen lassen, den Herd abschalten und den Reis in etwa 20 Min. ausquellen lassen.
- ★ 3 EL Limettensaft erwärmen und den Zucker darin auflösen. Die Mischung unter den Sushi-Reis mengen und den Reis vollständig abkühlen lassen.
- ★ Die Banane schälen, längs vierteln und mit dem übrigen Limettensaft (1 EL) beträufeln. Die Kiwis schälen und in dünne, stiftförmige Stücke schneiden.
- ★ Eine Sushi-Matte mit Klarsichtfolie belegen, die Hälfte des Reises darauf geben und zu einer glatten Fläche zurechtdrücken. 2 Bananenviertel und einige Kiwistücke mittig quer darauf legen und 1 EL Ovomaltine Crunchy Cream in Flöckchen darauf verteilen. Mithilfe der Matte und der Folie von der Schmalseite her zu einer festen Rolle formen. Die übrigen Zutaten zu einer zweiten Rolle verarbeiten und beide mindestens 2 Std. kalt stellen.
- ★ Zum Servieren die Ovomaltine Crunchy Cream mit heißer Milch glatt rühren und in Dip-Schälchen füllen. Die Sushi-Rollen aus der Folie wickeln, in Ovomaltine Pulver wälzen und mit einem scharfen Messer in je 6 Stücke schneiden. Die Sweet Sushi mit dem Ovomaltine Schoko-Dip als Dessert servieren.

### Verwendete Produkte

- Ovomaltine Crunchy Cream
- Ovomaltine Pulver - der Klassiker

