

# Süße Sushi, Maki & Teppanyaki

28 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Milchreis:

200 g Reis  
 ½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
 1 Prise Salz  
 600 ml Milch  
 200 ml Kokosmilch  
 80 ml Apfelsaft

### Sushi und Maki:

in Streifen geschnittene Mango  
 in Streifen und Scheiben geschnittene Kiwi  
 Erdbeeren  
 Himbeeren  
 grüner Modelliermarzipan  
 Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

### Teppanyaki:

10 Erdbeeren  
 Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack  
 Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
 Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack

### Zum Dekorieren:

1 Box Dr. Oetker Streudekor Super Girl  
 1 Box Dr. Oetker Streudekor Party Mix

## 1 Milchreis:

Für den Milchreis Reis mit Orangenschalen, Vanille-Zucker, Salz, Milch und Kokosmilch bei mittlerer Hitze unter Rühren dünsten. Kurz vor dem Ende der Dünstzeit den Apfelsaft einrühren, damit die Masse klebrig wird.

## 2 Einen Teil vom Milchreis rechteckig auf Frischhaltefolie streichen und abkühlen lassen.

## 3 Sushi und Maki:

für Sushi verschiedene Früchte mittig auflegen, wie eine Roulade einrollen und ca. 1 Std. kalt stellen. Für Maki die übrige Reismasse verschieden formen. Roten und grünen Marzipan dünn ausrollen. Einige Sushi-Stücke mit grünem Marzipan einschlagen vorsichtig in Streudekor wälzen oder in Kakaoglasur tunken. Aus dem roten Marzipan Herzen ausstechen, vorsichtig in Streudekor drücken und auf die Maki legen. Sushi und Maki beliebig fertig dekorieren.

## 4 Teppanyaki:

Die Erdbeeren bei Bedarf mit Küchenpapier trocken tupfen und auf Holzspieße stecken. Nacheinander mithilfe eines Löffels in die Glasuren tunken und vor dem Erstarren mit Streudekor nach Wahl dekorieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Damit Streudekor am Marzipan besser haftet, das Marzipan dünn mit flüssiger Dr. Oetker Glasur Weiße Schoko-Geschmack bestreichen.

