



## Süßes Sushi mit Westfälischem Pumpernickel-Nuss-Schokoladen-Crunch

### Zubereitung

1. Zunächst den Milchreis nach Packungsanweisung mit Salz, Zucker, Milch und dem Vanillemark zubereiten. Er sollte klebrig sein und nicht zu fest.
2. Von der Schokolade mit einer Raspel feine Schokostückchen raspeln. Diese zum Garnieren zur Seite legen. Die restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Pumpernickel fein hacken und mit den Haselnüssen unter die geschmolzene Schokolade rühren. Die Masse auf Backpapier ausbreiten und etwas abkühlen lassen.
3. Eine Sushimatte mit Frischhaltefolie einschlagen. Mit feuchten Händen den Reis zu einer rechteckigen Fläche auf der Matte verteilen. Die Pumpernickelmasse mittig auf dem Reis verteilen.
4. Mit Hilfe der Matte eine Rolle formen. Die Rolle in Stücke schneiden und abkühlen lassen. Mit dem Aufschneiden nicht zu lange warten, da sonst die Masse innen zu hart zum Schneiden wird.
5. Zum Servieren jedes Stück Sushi mit etwas geraspelter Schokolade garnieren.



### Zutaten für 2 Rollen

- |       |   |
|-------|---|
| 2     | Scheiben Mestemacher Westfälischer Pumpernickel |
| 200 g | Milchreis                                       |
| 1 L   | Milch   |
| 1     | Prise Salzsteine                                |
| 4 EL  | Zucker  |
|       | Mark einer Vanilleschote                        |
| 75 g  | Zartbitterschokolade                            |
| 50 g  | gehackte Haselnüsse                             |



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen