



## SÜSSES SUSHI VEGAN

(REZEPT FÜR 3-4 PERSONEN)

### Kokos Klebereis

4 EL Zucker  
½ TL Salz  
400ml Kokosnussmilch  
100ml Wasser

### Fruchtige Nigiris

Kokos Klebereis  
Frisches Obst & frische Früchte  
150g Kokosnussraspeln

### Schokoladen-Sojasoße

200g dunkle Kuvertüre  
2TL Kokosöl

### Karamell-Dip

40ml Kokosnussmilch  
40g Kokosnusszucker  
Salz

### Birngari

1 Birne  
ca. 500ml Wasser  
½ Zitrone  
3EL Gelierzucker  
1 Vanillemark oder 2 Nelken

### Matcha-Wasabi

100g veganer Frischkäse  
1TL Matchapulver

### KOKOS-KLEBEREIS

250g Klebereis mit 400ml Kokosmilch, 100ml Wasser, 4EL Zucker und etwas Salz nach Packungsanweisung zubereiten und immer wieder umrühren. Optimale Konsistenz: weich, aber mit leichtem Biss.

### FRUCHTIGE NIGIRIS

Frische Früchte waschen, ggf. schälen oder entkernen und in möglichst feine Streifen oder Vierecke schneiden. Anschließend den erkalteten Reis mit angefeuchteten Händen zu mundgerechten Rollen formen. Die Nigiris dann in den Kokosraspeln rollen, so dass sie rundum bedeckt sind. Nun mit den Obst-Scheiben dekorieren, anrichten und den exotischen Geschmack genießen!

### KARAMELL-DIP

Alle Zutaten in einem Topf verrühren, kurz aufkochen und unter Rühren fünf Minuten leicht köcheln lassen. Abgekühlt sehr lecker zu fruchtigen Nigiris und Makis.

### BIRNEN-GARI

Birne waschen, schälen und in feine, sehr lange Scheiben schneiden, die an den klassischen eingelegten Ingwer erinnern. Dann in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und erhitzen. 1/2 Zitrone auspressen und dazugeben, anschließend 3EL Gelierzucker hinzufügen. Das Mark einer Vanilleschote oder 2 Nelken hinzufügen und für ca. 7-8 Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind.

### Auch köstlich dazu:

Schokoladen-Sojasoße (200g dunkle Kuvertüre mit 2 TL Kokosöl im Wasserbad geschmolzen) und Matcha-Wasabi (100g veganer Frischkäse mit 1 TL Matcha-Pulver und etwas Agavendicksaft verrührt).