

Süßigkeiten-Sushi



© Süßigkeiten-Sushi

🕒 15 Min

👨‍🍳 leicht

🍴 16 Stück

Chefredakteurin Inga lebt in den Niederlanden und hat uns eine tolle Idee aus ihrer Wahlheimat mitgebracht:

Süßigkeiten-Sushi

In den Niederlanden bringt jedes Kind zu seinem Geburtstag eine „Traktatie“ mit in die Schule, gibt also was aus. Die "Traktatie" sollte klein sein, ohne große Kleckerei von den Kindern zu essen sein und vor allem interessant aussehen. Die „Snoep-Sushi“ waren bei der Klasse von Ingas Tochter ein absoluter Hit!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|-----------|---|
| <input type="checkbox"/> | 16 | Marshmallows |
| <input type="checkbox"/> | 8 | Erdbeer- oder Lakritzschnüre |
| <input type="checkbox"/> | 8 | Lakritz- oder Gummi-Fische |
| <input type="checkbox"/> | 4 | Lakritz-Konfekt |
| <input type="checkbox"/> | 8 | rote saure Bände |
| <input type="checkbox"/> | | Bambusschälchen, Muffin-Papierförmchen oder Ähnliches
und Stäbchen zum Anrichten |

Zubereitung

1. Auf 8 Marshmallows mit Hilfe der Erdbeer- oder Lakritzschnüre je einen Lakritz- oder Gummi-Fisch festbinden.
2. Das Lakritz-Konfekt jeweils quer halbieren. In 8 Marshmallows mit einem spitzen Messer in der Mitte ein kleines Loch bohren. Je 1 Stück Lakritz-Konfekt hineinstecken. Marshmallows mit je einem sauren Band umwickeln.
3. Süßigkeiten-Sushi in Bambusschälchen anrichten und mit den Stäbchen servieren.

Tipp: Natürlich sind eurer Fantasie hier keine Grenzen gesetzt. Auch andere Gummi- oder Lakritz Süßigkeiten lassen sich für das Sushi verwenden.

Nährwertangaben

Pro Stück ca. 35 kcal, 0 g E, 0 g F, 9 g KH