Genießen

Stefanie Biedermann **Donnerstag, den 05.08.2021**

Süße Sommerrollen mit Früchten, Kokosmilchreis und Schoko-Dip Für 10 Stück

Zutaten:
Für die Rollen:
100 g Milchreis
300 ml Wasser
100 g Kokosmilch, cremige
1 EL Ahornsirup
etwas Zimt
300–400 g gemischte Früchte (z. B. Kiwi, Erdbeeren, Mango, Melone, Blaubeeren)
10 Blätter Reispapier (Ø ca. 18 cm)

Für den Schoko-Dip:
3 EL Kokosmilch, cremige
2 EL Backkakao
1 EL Ahornsirup

Zubereitung:
1. **Für die Rollen** den Milchreis mit dem Wasser und der Kokosmilch in einen Topf geben, alles unter Rühren aufkochen lassen. Milchreis bei mittlerer Hitze zugedeckt 25–30 Minuten köcheln lassen, dabei zwischendurch immer wieder umrühren.
2. Den fertigen Milchreis vom Herd nehmen und den Ahornsirup unterrühren. Nach Belieben den Milchreis mit etwas Zimt abschmecken und abkühlen lassen.
3. **Für den Schoko-Dip** die Kokosmilch mit Kakao und Ahornsirup in eine kleine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gleichmäßig verrühren.
4. Die Früchte vorbereiten. Kiwi, Mango und Melone schälen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Beeren waschen und putzen. Erdbeeren in Spalten schneiden.
5. Die Reispapierblätter einzeln für ca. 30 Sekunden in lauwarmem Wasser einweichen. Anschließend auf der angefeuchteten Arbeitsfläche ausbreiten. Die Blätter im unteren Drittel mit den Früchten belegen. Dann 1–2 EL vom abgekühlten Milchreis auf den Früchten verteilen.
6. Zunächst die Seiten etwas über der Füllung einschlagen. Dann das Reispapier von unten fest aufrollen und auf eine Servierplatte legen. Die Sommerrollen mit dem Schoko-Dip anrichten und servieren.

Unsere Tipps für die Herstellung von Sommerrollen:
1. Schneiden Sie zuerst alle Früchte für die Füllung klein, damit sie die Zutaten parat haben, bevor Sie mit der Zubereitung der Rollen beginnen.
2. Die Zutaten können Sie nach Ihren Wünschen austauschen und z.B. auch übrige Früchte verwenden.
3. Tauchen Sie das Reispapier nur kurz ins Wasser, bis es etwas weicher, aber dennoch ein wenig fest ist. Nachdem Sie es auf den Teller gelegt haben, wird es nämlich noch weicher.
4. Halten Sie Ihre Arbeitsfläche bzw. den Teller feucht, um zu verhindern, dass das Reispapier klebt.
5. Verwenden Sie nicht zu viel Füllung. Reispapier ist sehr dünn und empfindlich. Wenn Sie zu viel Füllung verwenden, kann das Reisteigblatt leicht reißen.
6. Wenn Sie bemerken, dass das Reispapier doch reißt, können Sie einfach ein zweites Reispapier darum wickeln, um das erste zu verstärken.

Aufbewahren und vorbereiten:
Sie können gerne eine größere Menge an Sommerrollen zubereiten und die Restlichen 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Dafür eignet sich auch die Wraps doppelt mit Reispapier zu umwickeln, damit sie bei längerer Aufbewahrung im Kühlschrank nicht aufweichen und aufreißen. Wir empfehlen zwischen jede Sommerrolle ein Stück Backpapier zu legen, damit die einzelnen Rollen nicht zusammenkleben.
Der Schoko-Dip hält sich ca. 5-6 Tage im Kühlschrank. Der Dip sollte aber separat in einem abgedeckten Behälter aufbewahrt werden.