Süße Sandwich-Rollen

Die süßen Sandwich-Rollen schmecken zum Frühstück, aber auch als süße Nachmittags-Jause. Ein Rezept das nicht nur Kindern schmeckt und dabei sehr variabel ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

8 Scheiben	Sandwichbrot
Nach Belieben	Nuss-Nougatcreme (Zimmertemperatur)
Nach Belieben	Kokos-Aufstrich (Zimmertemperatur)
4 Stk.	Frischhaltefolien (zum Einwickeln)
150 g	Kuvertüre
Nach Belieben	Kokosette (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für die süßen **Sandwich-Rollen** zwei Scheiben Sandwichbrot mit einem Nudelholz platt-walzen.

2. Dann nach Belieben eine Brotscheibe mit Nuss-Nougatcreme und die andere Scheibe mit Kokos-Aufstrich bestreichen. Man kann aber auch nach eigenem Geschmack nur Nuss-Nougatcreme oder auch nur Kokos-Aufstrich verwenden.

3. Nun die Scheiben leicht überlappt aufeinander legen.

4. Jetzt die Scheiben eng aufrollen.

5. Anschließend die Rolle stramm in ein Stück Klarsichtfolie wickeln und zu einem Bonbon zudrehen.

6. Die Päckchen sollten nun ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen.

7. Danach die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad temperieren. Wer möchte kann derweil die Ränder der einzelnen Rollen mit einem Messer abschneiden. Dies dient aber nur für eine schönere Optik und ist eigentlich nicht notwendig.

8. Jetzt die einzelnen Rollen ca. bis zur Hälfte mit Kuvertüre bestreichen, abtropfen lassen und hinterher in Kokosette wälzen. Zum Trocknen am besten auf ein Stück Backpapier ablegen.

Tipp

Die süßen Sandwich-Rollen schmecken auch mit anderen Aufstrichen, wie z.B. Erdnussbutter oder Marmelade. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.