

## Rezept

# Rosinen-Schoko-Creme

Ein Rezept von Rosinen-Schoko-Creme, am 18.12.2025

## Zutaten

**40 g** Bulgur (Weizengrieß)

**200 ml** Apfelsaft

**1 TL** Kakaopulver

**50 g** Rosinen

**40 g** gemahlene Haselnüsse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 250 G AUFSTRICH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Bulgur mit Rosinen und Apfelsaft aufkochen. Bei schwacher Hitze 20-25 Min. köcheln lassen.
  

---

2. Inzwischen die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne anrösten. Zusammen mit dem Kakaopulver zum Bulgur-Rosinen-Mix geben und alles fein pürieren. In ein sauberes Schraubglas geben und kühl aufbewahren. Hält sich etwa 7 Tage.