

Rezept

Rosinen-Schoko-Creme

Ein Rezept von Rosinen-Schoko-Creme, am 18.12.2025

Zutaten

40 g Bulgur (Weizengrieß)	50 g Rosinen
200 ml Apfelsaft	40 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Kakaopulver	

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.