

Rezept

# Rosmarin-Trüffel

Ein Rezept von Rosmarin-Trüffel, am 28.06.2026

## Zutaten

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>30 g</b> Rohrohrzucker            | <b>2 Zweige</b> Rosmarin  |
| <b>140 g</b> aufschlagbare Sojacreme | <b>240 g</b> vegane Zartbitter-Schokolade (85 % Kakaogehalt; ersatzweise Kuvertüre) |
| <b>30 g</b> Kokosöl                  |   |

### Außerdem

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>1</b> Einwegteebeutel<br>Spritzbeutel mit Rundtülle (8 mm) | <b>30</b> Pralinenförmchen |
|---|----------------------------|

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal, 5 g F, 1 g EW, 4 g KH

## Zubereitung

1. Zucker und 30 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und in ca. 5 Min. sirupartig einköcheln lassen. Inzwischen den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abstreifen und grob hacken. In den Einwegteebeutel füllen und gut verschließen. Teebeutel und Sojacreme zum Zuckersirup geben. Nochmals aufkochen, dann vom Herd nehmen und die Creme ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen die Schokolade sehr fein hacken. Den Teebeutel entfernen, die Schokolade in die Creme rühren und schmelzen lassen. Das Kokosöl unterrühren und die Trüffelmasse ca. 1 Std. kühlen.
3. Die Pralinenförmchen auf ein Backblech stellen. Die gekühlte Trüffelmasse in den Spritzbeutel füllen und in die Pralinenförmchen spritzen. Die Rosmarin-Trüffel dann ca. 1 Std. kühlen, bis sie fest sind. Im Kühlschrank aufbewahren.