

**ROSENBLÄTTER IN TEMPURATEIG**

**Zum Kaffee für 4–6 Personen. Ergibt ca. 40 Stück**

 **Zubereitungszeit:** ca. 40 Min.  
 **Aufwand:** braucht etwas Zeit

**Zutaten:**

4 EL Rosenwasser aus dem Delikatessgeschäft  
 6 EL Ahornsirup  
 ca. 40 unbehandelte Rosenblätter aus Garten oder Delikatessgeschäft  
 Erdnussöl zum Ausbacken

**Tempurateig**

1 Eigelb  
 1 Prise Backpulver  
 1 Prise Salz  
 30 g Maisstärke  
 30 g Weissmehl  
 ca. 0,5 dl Wonder (Sprudel mit Rosenwasser)

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

**1** Für den Tempurateig Mehl, Stärke, Backpulver und Salz mit Wonder mischen. Eigelb verquirlen und dazugeben. Alles gut miteinander vermischen, wenn nötig etwas Wonder dazugeben, bis der Teig dickflüssig ist.

**2** Öl 1 cm hoch in eine Bratpfanne geben und auf 180 °C erhitzen. Die Rosenblätter einzeln im Teig wenden. Vorsichtig ins Öl gleiten lassen. Ausbacken, bis der Teig knusprig ist. Auf Haushaltspapier abtropfen und auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren auf jedes Blatt 1 Tropfen Rosenwasser und 3 Tropfen Ahornsirup geben.

**TIPP** An Stelle von Wonder kann 0,5 dl Mineralwasser mit 2 EL Rosenwasser aus dem Delikatessgeschäft verwendet werden.

Veröffentlicht in Ausgabe 08/2006 auf Seite 72

**Nährwerte**

**Kalorien:** 700 kJ / 160 Kcal  
**Fett:** 7 g

**Eiweiss:** 2 g  
**Kohlenhydrate:** 24 g

**Ihre Optionen zu diesem Rezept**


Exklusiv für Abonnenten


 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)