

Rosenblüten

Das Aroma und der Duft der Rose haben den Weg vom Garten in die Küche gefunden. Lassen Sie sich auch kulinarisch von der Liebesbotin verführen.


KRAUT UND RÜBEN

Weitere Infos über
Rosenblüten
in unserem Blog!

[www.bettybossi.ch/
krautundrueben](http://www.bettybossi.ch/krautundrueben)



Rosensirup

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ziehen lassen: ca. 24 Std.
Ergibt ca. 8 dl
Für 2 Flaschen von je ca. 4 dl

5 dl Wasser

500g Zucker

4 EL getrocknete Rosenblütenblätter oder -knospen (siehe Hinweis)

½ dl Zitronensaft

Wasser mit Zucker, Rosenblütenblätter oder -knospen, und Zitronensaft unter Rühren aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen, Sirup zugedeckt ca. 24 Std. ziehen lassen. Sirup nochmals aufkochen, durch ein Sieb

siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Flaschen füllen, sofort verschliessen, auf isolierender Unterlage auskühlen.

Hinweise: Getrocknete Rosenblütenblätter oder -knospen sind in Spezialitätenläden oder übers Internet erhältlich.

Servieren: Sirup im Verhältnis 1:5 mit Wasser verdünnen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, Flasche im Kühlschrank aufbewahren, Sirup rasch konsumieren.

1 dl: 251 kcal, E 0g, Kh 63g, F 0g

Mehr Betörendes mit Rosen



Die Rezepte für diese Rosenpudding-Höpfli und ein Rosen-Lassi finden Sie auf www.bettybossi.ch/imfokus.

www.bettybossi.ch

Rosenaroma in voller Pracht können Sie auch so geniessen:

- Als Rosenzucker: Getrocknete Rosenknospen mit Zucker oder Puderzucker im Cutter fein mahlen. Zucker ca. 2 Wochen ziehen lassen. Zum Süssen von Tee oder zum Bestäuben von Gebäck verwenden.
- Als Apéro-Getränk: Rosenblätter in Champagnergläser verteilen, mit Schaumwein auffüllen.
- Als wohltuender, entspannender Rosentee, siehe Gesundheitstipp, Seite 25.