

# Rosenkonfitüre

Haben Sie ein einfaches  
Rezept für Rosenkonfitüre?

E. MAI, WISACHEN

---

Für 3 kleinere Gläser: 500 g  
*rote Rosen-Blütenblätter (nur  
von ungespritzten Rosen aus  
dem Garten!), Saft von 2 Zitro-  
nen, 5 dl Wasser 1,4 kg Zucker*

---

Blätter waschen, in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, mit dem Saft der einen Zitrone beträufeln. Über Nacht stehen lassen. Blätter mit dem Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen. Einen Moment kochen lassen, absieben. Sud mit der Hälfte der Rosenblätter, dem Saft der zweiten Zitrone sowie dem Zucker etwa eine halbe Stunde kochen. Dann Konfitüre von der Herdplatte nehmen, 15 Minuten stehen lassen. In ausgekochte Gläser füllen, sofort verschliessen.