

Rosenwasser

Ein Hauch von Luxus

1 kg Gelierzucker

1 Liter Wasser

Rosenblüten

2 Zitronen

Lassen Sie 1 Liter Wasser und 1 kg Gelierzucker aufkochen und erkalten. Füllen Sie ein 2-Liter-Sterilisierglas zur Hälfte mit kleingeschnittenen Rosenblüten, geben Sie 2 in Scheiben geschnittene Zitronen und die Zuckerlösung dazu, und lassen Sie das Ganze während einer Woche an einem kühlen Ort ziehen. Dann sieben Sie es ab und bewahren es kühl auf. Rosenwasser aromatisiert Desserts und Backwaren, ist Basis für erfrischende Getränke mit Champagner oder Weisswein, mariniert Beeren und Früchte - es passt überall dort, wo ein Hauch von Luxus gefragt ist.