

Rosenblütengelee

15 Rosenblütenköpfe von stark duftenden Rosen

5 dl Wasser

ca. 600 g Gelierzucker

Saft einer 1/2 Zitrone

Rosenblütenblätter abzupfen und den weissen Blattansatz wegschneiden. In einen Topf füllen, Wasser dazugießen und 24 Std. einweichen. Am nächsten Tag zugedeckt ca. 15 Min. kochen. Durch ein sehr feinmaschiges Sieb giessen. Rosenwasser 1:1 mit Gelierzucker und Zitronensaft 5 Min. köcheln lassen. Gelierprobe machen und in heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und auf dem Kopf stehend erkalten lassen.

Es eignen sich stark duftende Rosensorten:

Damaszenerrosen: z.B. `Rose de Resht`, `Quatre Saisons`, `Mme Boll`

Strauchrosen: z.B. `Westerland`, `Laguna`