

## Rosen-Mus

### Zutaten:

15 Rosen (ca. 50 g) unbehandelt, duftend  
4 EL Wasser  
1 EL Zitronensaft  
100 g Zucker

### Zubereitung:

Wasser, Zitronensaft und Zucker zusammen erwärmen (nicht kochen). Die Blütenblätter von der Blüte zupfen und im Cutter oder mit einem scharfen Messer ganz fein hacken und dann zur Zucker-Masse geben. Etwa 10 Min. bei ca. 75 Grad köcheln lassen und dabei stetig umrühren.

Das Rosen-Mus eignet sich perfekt zum Süssen und Aromatisieren von Beeren-Desserts, Müesli und schmeckt auch wunderbar zu Käse wie Stilton oder Geissenfrischkäse.

## Rosen-Sirup

### Zutaten:

40 Rosen (ca. 150 g) unbehandelt, duftend  
5 dl Wasser  
500 g Zucker  
6 g Zitronensäure

### Zubereitung:

Wasser, Zucker und Zitronensäure zusammen aufkochen, bis knapp unter dem Siedepunkt. Dann das heisse Zucker-Zitronensäure-Wasser über die abgezupften Blütenblätter giessen. 24 Std. lang ziehen lassen und dann abfiltrieren. Ist im Kühlschrank ein paar Tage haltbar.

Ergibt gemischt mit Nature-Joghurt ein feines Rosen-Lassi und schmeckt auch kombiniert mit Beeren zu Panna Cotta oder Griessköppli.

Quelle: Lilo Weber, Bluetenschmaus.ch