

Rezept Rosengelee

Zutaten

15 Rosenblüten
1 kg Gelierzucker 2:1
1,5 l Wasser
2 Bio-Zitronen

Anleitung

1. Die Rosenblüten werden mit Wasser zum Kochen gebracht und 5 min ziehen gelassen. Es kann sich grünlich verfärben - je nach Rose. Das ändert sich aber bei Schritt 3 wieder ;).
2. Dann die Rosenblüten abschöpfen.
3. Zitronensaft hinzugeben.
4. Jetzt den Gelierzucker dazugeben und nach Packungsanweisung zum Kochen bringen.
5. Abfüllen und Deckel verschließen.