

# 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.