

Rezept Rosensirup

Zutaten

10 Rosenblüten
1 kg Zucker
2 l Wasser
2 Bio-Zitronen
40 g Zitronensäure
(Vanille)

Anleitung

1. Biozitronen waschen und in Scheiben schneiden.
2. Zucker in Wasser und mit Vanille, Biozitronen aufkochen.
3. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Rosenblätter dazugeben. Bei manchen Rosen kann sich das Wasser dann grün verfärben – das ändert sich aber später bei Zugabe der Zitronensäure wieder – it's magic! Bei der Kartoffelrose war es bei mir nie so.
4. Den Sirup abdecken und 2 Tage ziehen lassen.
5. Den Rosensirup mit 40g Zitronensäure aufkochen und heiß in saubere Flaschen abfüllen.

Der Rosensirup ist ein tolles DIY-Geschenk und schmeckt besonders lecker, wenn man ihn mit Mineralwasser mischt.