

Rosenmarmelade

Zutaten:

15 große, duftende, ungespritzte Rosenblüten
(ergab ca. 1l Beerensoße?)

1 1/2 l Wasser

1 kg Geliermischung 2:1

1-2 Zitronen ausgepresst

Vorbereitung:

Rosenblätter vorsichtig gut abwaschen. Die Rosenblätter vom Blütenboden entfernen u. die innere Seite des Blütenblattes abtrennen. (der Teil, welcher am Blütenboden angeschlossen ist, ist meistens matschig). Der weiße Teil kann das Gelee bitter machen?

Die Blüten in eine Korbhülle geben u. mit Wasser bedecken. Einen Teller auflegen, damit die Blüten mit Wasser bedeckt bleiben. 24 Stunden ziehen lassen.

Die Rosenblüten am folgenden Tag mit dem Einweichwasser in einen Topf geben u. zum Sieden bringen u. ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Danach die Rosenblüten mit dem Wasser durch ein mit einem Tuch od. Handtuch ausgelegtes Haarsieb gießen, abtropfen lassen u. gut ausdrücken. Die Flüssigkeit auffangen u. bei Bedarf auf die nötige Menge auffüllen.

Rosenwasser mit dem Zitronensaft u. dem Geliermischung nach Packungsanleitung auf dem Geliermischungsbeutel kochen u. kochendheiß in Gläser füllen.

Je farbiger u. dunkler die Rosenblätter sind, desto dunkler u. schöner ist die Farbe des Gelees!

Je duftender die Rosen sind, desto besser ist das Gelee!

Rezept von Frau Elvira Schmid.

Würde bereits ausprobiert - sehr, sehr gut!