

Rosensirup

FÜR CA. 2 LITER



ZUTATEN

80 - 100g	frische Rosenblüten von ungespritzten (Duft)-Rosen
1 Liter	Wasser
1 kg	Zucker
10g	Zitronensäure
Evtl. 1 EL	Rosenwasser (aber nur bei sehr schwach riechenden Rosen verwenden)
	Flaschen mit Bügelverschluss

ZUBEREITUNG

- 1 Rosenblätter auf einem Tuch auslegen und Verunreinigungen (Insekten) entfernen.
- 2 - Die Hälfte der Rosenblätter in eine Pfanne (ca. 3-4l) geben und mit dem Liter kaltem Wasser übergießen. Das ganze einmal aufkochen lassen. Pfanne vor Herd nehmen und die Rosenblätter ca. 20 im heißen Wasser ziehen lassen.
- 3 - Dann die Blüten entfernen, den Sud durch sein Sieb (oder noch besser durch einen Kaffee- oder Teefilter) schütten. Den Sud auffangen und wieder zurück in die Pfanne geben.
- 4 - Die zweite Hälfte der Rosenblätter in den Sud geben, um rühren. Die Zitronensäure und den Zucker dazu geben, wieder umrühren.
- 5 - Diesen Sud, dann so mit den Rosenblättern, Zucker und Zitronensäure 12 Stunden gedeckt ziehen lassen.



- 6 - Der Sud hat so herrlich Farbe und Geschmack angenommen. Sollte der Geschmack zu schwach sein, jetzt das Rosenwasser begeben (aber wirklich nur wenn nötig).
- 7 - Flaschen heiss ausspülen und warm halten.
- 8 - Sud kurz vor den Siedepunkt bringen, Pfanne aber noch auf der Herdplatte belassen und so die Flaschen randvoll füllen und verschliessen.



Die Flaschen wirklich so füllen, dass beim Schliessen ein wenig Sirup überschwappt. So ist der Sirup sehr lange haltbar: da sich ja die abgekühlt Flüssigkeit zusammenzieht, entsteht in der Flasche ein Vakuum.



Ein bisschen Rosenblütensirup mit Prosecco auffüllen und ein frisches Rosenblatt ins Glas geben... ein wunderbar romantischer Drink. Prost!

