

DANNENFELD

» CUISINIER «

Rosenlimonade



Zutaten

40–60 stark duftende, ungespritzte Rosenblüten
500 ml Wasser
500 g Zucker
1 Päckchen Zitronensäure

Die Blütenblätter abzupfen, den weißen, hellen Blütengrund abschneiden und die Blütenblätter in grobe Streifen schneiden. Das Wasser zum Kochen bringen und sofort über die Blütenblätter gießen. Zugedeckt einige Stunden (über Nacht) ziehen lassen.

Den erkalteten Rosensud durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit dem Zucker kurz aufkochen. Abkühlen lassen. Mit der Zitronensäure mischen und gut schütteln. In heiß ausgespülten Flaschen abfüllen, kühl aufbewahren und 1:5 mit Mineralwasser, Sekt oder Prosecco verdünnt genießen.

Guten Appetit!

DANNENFELD

» CUISINIER «

Rosengelee



Zutaten

ca. 60 stark duftende, ungespritzte Rosenblüten
750 ml Wasser
750 ml heller Traubensaft
2 kg Gelierzucker
4 Teelöffel Zitronensaft

Die Blütenblätter abzupfen, den weißen, hellen Blütengrund abschneiden und die Blütenblätter in grobe Streifen schneiden. Das Wasser zum Kochen bringen und sofort über die Blütenblätter gießen. Zugedeckt einige Stunden (über Nacht) ziehen lassen.

Den erkalteten Rosensud durch ein Sieb in einen Topf gießen, Traubensaft, Gelierzucker und Zitronensaft hinzugeben und aufkochen. Mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nach Gelierprobe in heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und die Gläser auf den Kopf gestellt mindestens 24 Stunden auskühlen lassen.

Guten Appetit!

DANNENFELD

» CUISINIER «

Rosenlikör



Zutaten

60 (bei Likör auch gerne mehr) stark duftende, ungespritzte Rosenblüten

750 ml Wasser

750 ml Wodka

375 g Zucker

1 Teelöffel Zimt oder/und eine Prise Zitronensäure (nach Geschmack)

Die Blütenblätter abzupfen, den weißen, hellen Blütengrund abschneiden und die Blütenblätter in grobe Streifen schneiden. Das Wasser zum Kochen bringen und sofort über die Blütenblätter gießen. Zugedeckt einige Stunden (über Nacht) ziehen lassen.

Den erkalteten Rosensud durch ein Sieb in ein Gefäß abgießen. Wodka, Zucker, Zimt und Zitronensäure hinzugeben und gut schütteln. In heiß ausgespülten Flaschen abfüllen und genießen.

Guten Appetit!

DANNENFELD

» CUISINIER «

Rosenzucker



Zutaten

stark duftende, ungespritzte Rosenblüten
(Rohr-)Zucker

Die Menge an stark duftenden, nicht gespritzten Rosenblüten und des (Rohr-) Zuckers können nach Geschmack beliebig angepasst werden. Blütenblätter abzupfen, den weißen, hellen Blütengrund abschneiden und die Blütenblätter in kleinere Stücke schneiden. Mit dem Zucker in einen Mörser geben. Die Mengen Blütenblätter und Zucker beliebig nach Geschmack anpassen. Gemisch im Mörser zerkleinern. Fertig!

Eignet sich perfekt für süßes Dessert oder aufs Sahnehäubchen zum Kaffee

Guten Appetit!