Rosen kandieren

Kandierte Rosen sind der Hingucker auf Torten und anderen Süßspeisen: Dabei ist es gar nicht so schwer, Rosen zu kandieren, wenn man einmal weiß, wie das Rezept funktioniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

	Rosenblüten (Menge nach Belieben)
	Eiweiß (zum Eintunken)
	Zucker (zum Eintauchen)

Zubereitung

1. Um Rosen zu kandieren, zuerst den Backofen auf 50°C vorheizen. Die Rosenblätter und Blüten vom Strauch zupfen und vorsichtig in einer Schüssel waschen. Sorgfältig mit etwas Küchenpapier trocken tupfen und - falls noch vorhanden - Stiele entfernen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiß leicht schaumig aufschlagen, aber das Eiklar nicht steif werden lassen! Die Rosenblätter und -blüten nun in das Eiweiß tauchen und direkt danach in eine Schüssel mit reichlich Zucker tunken und auf das Backblech legen.

3. Die kandierten Rosen im Ofen ca. 60 Minuten backen, dabei die Ofentür mehrmals öffnen. Die Rosen herausnehmen und abkühlen lassen, dann sofort weiterverarbeiten oder in einer mit Pergamentpapier ausgelegten Schachtel kühl und trocken lagern.

Tipp

Natürlich kann man auf diese Art nicht nur Rosen kandieren, sondern auch andere essbare Blüten wie z.B. Veilchen.