

Rosenblütengelee selber machen

Wer Rosenblütengelee selber machen möchte, ist mit diesem Rezept hier bestens bedient. Es ist einfach und lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Maja Dumat

Zutaten

30 Stk. Rosenblüten
1.5 l Wasser
1 kg Gelierzucker (im Verhältnis 2:1)
2 Stk. Zitronen

Zubereitung

1. Um Rosenblütengelee selber zu machen, die Blütenblätter von den Rosen abzupfen. Ca. 3/5 der Rosenblüten mit kochendem Wasser übergießen und in dem Wasser 5 Minuten ziehen lassen.
2. Anschließend die Blüten abseihen und das Rosenwasser auffangen. Mit dem Zitronensaft verrühren. Die restlichen Rosenblüten unterrühren und alles zusammen mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen.
3. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann eine Gelierprobe machen. Wird das Gelee fest, den Rest in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen. Für 5 Minuten kopfüber stellen, dann an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Tipp

Wenn man Rosenblütengelee selber machen möchte, kann man es nach Belieben mit etwas Weißwein oder Roséwein verfeinern.