



## Rosenblüten-Gelee

### Zutaten

900 ml Wasser

1 l **duftende** Rosenblüten (egal welcher Farbe!!!)

Saft von 1 Bio-Zitrone (ca. 50 ml)

1 kg Gelierzucker 1:1



Ausschau nach schönen und vor allem duftende Rosen halten. Die Rosen sollten unbehandelt sein, also nicht gespritzt sein. Die Farbe der Blüten spielt keine Rolle. Man nimmt einen 1-Liter-Massbecher oder eine Schüssel mit einem Fassungsvermögen von ca. 1 Liter. Rosenblüten pflücken und in das Gefäß legen, nicht stopfen. Die Blütenblätter werden abgezupft und die kleinen schwarzen Käfer von den Blüten weggeblasen. Das Gewicht der Blüten bewegt sich zwischen 100 – 140 Gramm. Pflückt die Blüten bei schönem Wetter, es geht einfacher wenn sie weder tau- noch regennass sind. Die Blütenböden wirft man weg.

Das wichtige am Rosenblüten-Gelee ist nicht die Farbe, sondern die Rosen sollten so richtig duften. Wir wollen ein feines Aroma im Gelee.

Die Rosenblütenblätter in einen Kochtopf geben und mit 900 ml kaltem Wasser übergießen und verrühren. Das ganze wird über Nacht bei Raumtemperatur stehen gelassen. Ich habe meine Pfanne mit einem Mückennetz zugedeckt. Je nach Zeit, welche man zur Verfügung hat, können die Blütenblätter auch länger im Wasser liegen (bis 24 h). Die Blüten werden zwar oben auf schwimmen, das spielt aber keine Rolle.

Am nächsten Tag das Ganze aufkochen. Das kochende Wasser mit den Blütenblätter stehen und erkalten lassen. So kann sich das ganze Aroma im Wasser entfalten. Erst wenn das Ganze erkaltet ist, abgessen. Wasser auffangen. Die Blütenblätter werden nicht mehr verwendet. Für das Absieben habe ich ein Gazetuch verwendet.

Die Flüssigkeit in einen Massbecher geben. Gut möglich, dass das abgeseibte Wasser eine noch nicht so tolle Farbe hat, aber spätestens bei der Zugabe des Zitronensaftes oder des Gelierzuckers wird der Gelee eine sehr schöne Farbe bekommen.

Zitronensaft dazu geben.

750 ml der Flüssigkeit abmessen und in eine Pfanne geben. 1 Kilo des Gelierzuckers 1:1 zur Flüssigkeit geben. Nach Packungsangabe das Ganze aufkochen. Bei mir hat es, sobald es zu sprudeln begonnen hat, ca. 4 – 5 Minuten gedauert. Macht auf jeden Fall eine Gelierprobe.

In schöne Einmachgläser abfüllen.

Ich habe kleine (100 ml) Gläser verwendet. Diese habe ich vorgängig mit ganz heissem Wasser ausgespült und das heisse Wasser solange in den Gläser gelassen, bis ich sie befüllt habe.

Mit dem Deckel verschliessen und auf den Kopf stellen, damit sich ein Vakuum bilden kann. Nach ca. 10 Minuten kann man die Gläser wieder aufrichten.

Ich musste meinen Gelee natürlich gleich ausprobieren. Gab ihm kaum die Zeit um abzukühlen. Schmeckt wirklich sehr gut und speziell.

Ein sehr schönes und spezielles Geschenk.

Gebe ja zu, dass es verfrüht ist jetzt schon an Weihnachten denken. Doch manche Sachen muss man im Voraus planen. So auch dieser Rosenblüten-Gelee.

**Tipp:**

Falls ihr nicht den Gelierzucker 1:1 sondern das 2:1 oder gar das 3:1 Produkte verwendet, würde ich die Flüssigkeitsmenge anpassen. So klappt das Gelieren besser. Ihr müsst es auf jeden Fall ausprobieren und auch hier die Gelierprobe machen.



