



Rosenblütensirup

In diesem Jahr wollte ich etwas Neues ausprobieren. Bereits habe ich Rosenblüten-Gelee mit duftenden Rosen gemacht. Rezept im Blog. Dieses Mal soll es einen Rosenblütensirup sein.

Sehr speziell und lecker. Unsere Tochter meinte, es sei dem Himbeersirup ähnlich.

Zutaten

für ca. 1,5 Liter

80 – 100 g Duftrosenblätter

1 Liter Wasser, kalt

1 kg Zucker

20 g Zitronensäure, erhältlich in der Drogerie oder Apotheke

Zubereitung

Die Rosen sollten nicht gespritzt sein. Duftrosenblätter gut ausschütteln und Blätter abzupfen. Die Blätter in eine Schüssel geben, mit Wasser übergießen. Zucker und Zitronensäure dazugeben, rühren bis sich alles aufgelöst hat.

Mit einem Küchentuch (ich habe ein Mückenschutznetz benutzt, welcher man im Sommer über eine Früchteschale stellen kann, um Fruchtfliegen fern zu halten). Bei Raumtemperatur 24-48 Stunden stehen lassen. Ich habe meine Schüssel während des Tages an die Sonne gestellt. Von Zeit zu Zeit umrühren.

Wenn man den Geschmack und die Farbe intensivieren möchte, kann man nach 24 h das Wasser absieben. Wasser auffangen, die Blütenblätter entsorgen. In das aufgefangene Wasser nochmals 80 – 100 g frische Blütenblätter geben und weitere 24 h stehen lassen.

Sirup absieben oder abfiltrieren. Ich habe ein Gazetuch dafür verwendet. Sirup aufkochen, siedend heiss in saubere, vorgewärmte Flaschen abfüllen. (Siehe Tipp)

Servieren des Sirups

Sirup mit Wasser oder Sprudelwasser aufgiessen. Wer es ganz kühl mag, gibt noch Eiswürfel in das Glas oder in den Krug.

Tipp: Wer auf ganz sicher gehen will, kann die Flaschen ca. 5 Minuten im kochenden Wasser sterilisieren. Wer einen Steamer zur Verfügung hat, sterilisiert die Flaschen im Steamer. Bis zum Gebrauch im Wasser liegen lassen. Flaschen vor dem Füllen kurz abtropfen lassen (nicht mit Tuch abtrocknen).

Ich spüle meine sauberen Flaschen mit heissem Wasser aus und lasse das heisse Wasser solange in der Flasche, bis ich sie mit dem Sirup abfülle. Vor dem Abfüllen die Flasche abtropfen lassen.

Der Sirup lässt sich ungeöffnet kühl und dunkel ca. 10 Monate aufbewahren.

Nach dem Oeffnen der Sirup im Kühlschrank lagern und innert 3 – 4 Wochen konsumieren.

Rosenblütensirup mit Prosecco

Der Rosenblütensirup kann auch als Cüpli serviert werden.

Etwas Rosenblütensirup in ein Champagnerglas geben. Mit Prosecco auffüllen und einige Eiswürfel dazu. Cin Cin

