REZEPT FÜR ROSEN-HIBISKUS-GELEE

ROSEN-HIBISKUS-GELEE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 5 Gläser à 200 ml | 25 Min. | + Zieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 4 TL Hisbiskustee (alternativ Malventee)
- 1 ungespritzte Duftrose
- 100 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1
- 2-3 EL Rosenwasser (Apotheke)

5887

ZUBEREITUNG

199	0	49	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Tee mit 700 ml kochendem Wasser überbrühen und zugedeckt ziehen und abkühlen lassen. Duftrose vorsichtig ausschütteln, Blätter abzupfen, verlesen und Blattansätze abschneiden.

2. 650 ml Tee abmessen und mit Zitronensaft und Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf gut verrühren. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.

3. Rosenwasser und Rosenblätter unter das Gelee rühren. Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei die Rosenblätter gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Verschließen und abkühlen lassen.