

Rezept

Erdbeer-Rosen-Gelee

Ein Rezept von Erdbeer-Rosen-Gelee, am 03.10.2023

Zutaten

500 g reife Erdbeeren

1 Zitrone

3-4 EL getrocknete Rosenblüten (Internetshop, z. B. Bosfood)

300 g Gelierzucker 2:1

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 SCHRAUBGLÄSER (À CA. 200 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Rosenblüten leicht zerbröseln. Mit Erdbeerwürfeln, Zitronensaft und 100 ml Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 6-8 Min. köcheln lassen.

2. Die Mischung durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Den Gelierzucker unter den Erdbeer-Rosen-Sud rühren und ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Das Gelee sofort in die Gläser füllen. Die Gläser verschließen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Passt gut zu einem sinnlichen Frühstück.