

Rezept

Kandierte Rosenblätter mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Kandierte Rosenblätter mit weißer Schokolade, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|------------------------------|
| 5-6 voll erblühte, ungespritzte Duftrosen | 1 frisches Eiweiß |
| 150 g feiner Zucker | 150 g weiße Kuvertüre |
| 1 | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Etwa zwei Handvoll unbeschädigte große Rosenblätter von den Blüten zupfen. Falls nötig, die Blütenblätter trocken säubern.

2. Das Eiweiß in eine kleine Schüssel geben und glatt rühren. 50 g Zucker auf einen Teller geben. Jedes Rosenblatt auf beiden Seiten mithilfe des Pinsels dünn mit Eiweiß einstreichen und sofort auf den Zucker im Teller legen. Die Oberflächen der Rosenblätter mit Zucker bestreuen, sodass sie auf beiden Seiten mit Zuckerkristallen behaftet sind. Bei Bedarf wieder Zucker auf den Teller geben.

3. Die Rosenblätter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 2 Tage an einem luftigen, warmen Ort trocknen lassen.

4. Die Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die Rosenblätter nacheinander etwa zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier fest werden lassen.