



Rezepte mit Rosen

Kandierte Blüten:	<p>Die gebräuchlichste Methode ist folgende: 1 Eiweiß mit 1 El Wasser leicht verschlagen (bis es "fließt" - nicht steif schlagen). Die Blüten bzw. Blütenblätter damit ganz einpinseln und auf eine Platte, Pergamentpapier o. ä. setzen und mit sehr feiner Zuckerraffinade (extrafein!) von allen Seiten bestreuen und gut trocknen lassen, evtl. für einige Stunden im offenen Backofen bei niedrigster Stufe vortrocknen.</p> <p>Bei ganzen Blüten, z.B. Rosen kann das Trocknen einige Tage dauern!</p> <p>Nur ganz trockene Blüten halten sich luftdicht verpackt für einige Wochen.</p> <p>Eine andere Möglichkeit ist folgende: Gummiarabicum (Apotheke) und Wasser im Verhältnis 1 : 5 ansetzen, über Nacht quellen lassen und die Blüten oder Blütenblätter damit einpinseln bzw. eintauchen. Die weitere Verarbeitung ist die gleiche wie bei der 1. Methode.</p>
Blütenzucker:	<p>350 g Zucker und 8 - 16 El gehackte Blütenblätter im Mixer zu "Puderzucker" verarbeiten, in ein Gefäß füllen, gut verschließen und ca. 1 Woche stehen lassen. Dann durchsieben und wieder luftdicht verschließen. Trocken und dunkel aufbewahren.</p>
Blütensirup: Holunderblütensirup: Rosensirup:	<p>Es gibt viele Varianten für Blütensirup - hier zwei zur Auswahl:</p> <p>15 - 20 Dolden Holunderblüten in 2 L Wasser aufkochen, 2 kg Zucker und 40 g Zitronensäure hinzugeben und wieder sprudelnd aufkochen lassen. Jetzt 1 -2 Tage ziehen lassen, dabei öfter umrühren. Abseihen und heiß in Flaschen füllen.</p> <p>500 g vorbereitete Rosenblütenblätter von Duftrosen in ¼ L kochendes Wasser geben. Einige Minuten aufwallen und abseihen. Den Saft mit 1 kg Zucker gründlich durchkochen lassen (3 - 5 Min.), dann den Saft von 2 Zitronen oder 5 g Zitronensäure zugeben. Einmal aufwallen lassen, falls nötig, abschäumen und in kleine saubere Flaschen füllen, fest verschließen und kühl und dunkel aufbewahren.</p>



<p>Gelees und Konfitüren:</p> <p>Holunderblütengelee:</p> <p>Rosengelee:</p>	<p>Genau wie für Sirup gibt es auch für Gelees und Konfitüren unzählige Rezeptvariationen.</p> <p>Deshalb hier nur eine kleine Auswahl:</p> <p>In 0,7 l naturreinem, ungesüßten Apfelsaft ca. 12 - 16 -20 Holunderblütendolden je nach Größe) und 1 - 2 in Scheiben geschnittene Zitronen 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Durch ein Tuch abseihen und mit Gelierzucker nach Anleitung zu Gelee verarbeiten.</p> <p>1 : 1 = 1 kg Gelierzucker - süß und haltbar</p> <p>Ca. 40 Duftrosenblüten vorbereiten, in $\frac{3}{4}$ l Wasser zum Kochen bringen, einige Minuten kochen lassen, (bis die Blütenblätter zusammenfallen), dann zugedeckt abkühlen lassen. Durch ein Tuch abseihen – gut auspressen und den Saft mit Gelierzucker nach Anweisung zu Gelee verarbeiten.</p> <p>1:1 = Saft mit 1 kg Gelierzucker 1:1 – süß, aber haltbar (alternativ: + Saft aus 1 Zitrone, 400g Zucker + 2P. Gelfix)</p> <p>1:2 = Saft mit 0,5 kg Gelierzucker 1: 2 – blumig, aber zum baldigen Verzehr bestimmt.</p>
<p>Blütenbutter:</p> <p>Varianten:</p>	<p>Ca. 8 EL vorbereitete, gehackte Blütenblätter mit 250 g weicher Butter und Gewürzen verrühren, möglichst 2 – 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Die Butter hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen, eingefroren 3 Monate.</p> <p>Ringelblume mit etwas Salz, Pfeffer und Curry</p> <p>Indianernessel mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft</p> <p>Thymianblüten (nur 4 EL) mit etwas Salz, Pfeffer und gehackten Thymianblättern.</p> <p>Rosenblütenblätter mit Zucker und Zitrone oder Orange (Saft und Schale).</p>