

Rosen - Kirsch - Konfitüre

Kategorien: Marmelade, Früchte

Zutaten für: 4 Gläser

		Für 4 Gläser dieser besonderen Konfitüre
		Benötigen Sie:
4		Duftende rote Rosenblüten am besten aus dem Eigenen Garten
900	Gramm	Entsteinte Sauerkirschen
500	Gramm	Gelierzucker 2:1
2		Zitronen

Anleitung:

Zupfen Sie die Blütenblätter vom Rosenkopf und schneiden Sie den weißen Blattansatz weg, weil er bitter ist. Danach die Blütenblätter in feine Streifen schneiden.

Nun die Sauerkirschen mit dem Gelierzucker vermischen und unter ständigem Rühren in einem großen Topf erhitzen. Nach dem ersten Aufwallen weitere 5 Minuten kochen lassen.

Die Zitronen auspressen, den Saft zusammen mit den Blättern zur Konfitüre geben und gut durchrühren. Die heiße Konfitüre in saubere Schraubdeckel-Gläser füllen und sofort verschließen.

Während des Gelierens die Gläser ab und zu umdrehen, damit sich die Rosenblätter besser verteilen.

Ein kleiner Haken: Leider ist die Konfitüre mit den Rosenblättern nur gute zwei Wochen haltbar. Das Aroma erhalten Sie aber auch mit zwei Tropfen Rosenwasser aus der Apotheke, dann ist die Konfitüre länger haltbar