



Rosensirup

- 50 g Rosenblütenblätter (ungespritzt!)
- 300 g Zucker
- 500 g Wasser
- 1 El. Zitronensaft
- 2 Scheiben Bio Zitrone

Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup über die Rosenblütenblätter gießen. Die Zitronenscheiben hinzufügen und den Ansatz für 2-3 Tage in den Kühlschrank stellen. Einmal täglich umrühren.

Danach die Rosenblüten abseihen, den Sirup noch einmal durch ein feines, sauberes Tuch gießen und anschließend aufkochen. Heiß in sterilisierte kleine Fläschchen abfüllen und gut verschließen.