



Rosenmus mit einem Hauch Italien

Menge	Zutaten
200 g	frische BIO Rosenblätter
50 ml	Rosenwasser
230 ml	Sekt
15 g	Gelfix 3:1
230 g	Zucker
8 g	Vanillezucker
	Mark einer ½ Vanilleschote
	Safte einer kleinen BIO Zitrone (Schale abreiben und in einem anderen Rezept verwenden bzw. trocknen)
6 Stck	Kleine Gläser ca.125ml

Man kann jeden Sekt dazu verwenden, aber bitte benützt hochwertigen.

Zubereitung:

1. Den weißen Blattansatz der Rosenblüten abschneiden.
Die weißen Spitzen enthalten leichte Bitterstoffe, die den Geschmack dieser Leckerei stark beeinträchtigen würden.
Die Blätter kurz und vorsichtig in kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen.
2. Danach im Nutri Bulett oder einen anderen guten Mixer, gemeinsam mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Zitronensaft und Rosenwasser fein pürieren.
3. Den restlichen Zucker mit 15g Gelfix 3:1 gut vermischen.
Rosenmus in einen Topf geben und mit der Zuckermischung gut verrühren.
Alles unter Rühren, bei starke Hitze zum Kochen bringen.
Den Sekt zugeben und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen lassen.
Topf vom Herd nehmen und das Mus in sterile Gläser füllen, verschließen und stürzen.
4. Nach 5 Min. die Gläser wieder umdrehen und abkühlen lassen.
Fertig.



Lucina's Tipps:



Rosenwasser kann man ganz leicht selber herstellen, bzw. kann man es auch kaufen.
Den passenden Link dazu findet ihr auf der Webseite unter diesem Rezept.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina