



Rosensirup

- ♥ 1 Liter Wasser
- ♥ 1 Kilo Zucker
- ♥ 20 duftende, ungespritzte Rosen
- ♥ 1 Bio-Zitrone
- nach Belieben: Vanille

♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ Zubereitung ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥

Zuerst schüttest du Zucker und Wasser in einem breiten Topf und lässt das aufkochen.

Schäle nur die gelbe Haut der Zitrone mit einem Sparschäler ab.

Wenn die Zucker-Wassermischung kocht, packst du die ausgekratzte Vanilleschote und den Saft der Zitrone hinein.

Das ganze dann bitte 15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Jetzt nimmst du den Herd vom Topf und gibst die Zitronenschale und die sauberen, abgezapften Rosenblüten in den Topf.

Diese Mischung lässt du nun im Kühlschrank mit Deckel 2-3 Tage ziehen. Immer wieder mal umrühren bitte.

Anschließend einfach durchs Sieb schütten und den Sirup in eine hübsche Flasche füllen.

Hält sich im Kühlschrank ca. 6 Monate