

**Zutaten:**

ca. 40 Stück gut duftende Rosenblüten,  
1 Liter Wasser  
1 kg Zucker

**Arbeitsschritte:**

1. Rosenblüten sammeln und ca. 20 Minuten lose liegen lassen = Chance für Insekten zu entweichen, bzw. diese zu finden und sich von diesen zu trennen, ebenso von mangelhaften Blütenblättern
2. Blütenblätter aus Rosen zupfen oder rund um den Ansatz mit spitzer Schere abschneiden, Ziel ist es den weißen Blattansatz mit Bitterstoffen nicht im der Blütenfülle zu haben
3. Die Hälfte der Blütenblätter mit dem Wasser aufkochen, auf ausgeschalteter Wärmequelle zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen. Abseihen und den Rosen-Sud auffangen.
4. Restliche Blütenblätter mit dem Rosen-Sud aufkochen, auf ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen, Abseihen und den Sud auffangen.
5. Den Rosen-Sud mit dem Zucker aufkochen. Sprudelnd heiß in vorgewärmte Flaschen (mit Bügel-, Dreh- oder Gummizapfen-Verschluss) füllen.
6. Flaschen an einem zurgreifen Ort abkühlen lassen, dann an einem kühlen, trockenen, dunklen Ort lagern.

**Haltbarkeit:**

ungeöffnete Flasche ca. 1 Jahr

Rezept leicht bearbeitet nach folgender Literaturquelle:

Rosenzauber, Ingrid Rose Schindler, 2006 Fona Verlag AG, CH-Lenzburg