

# Fruchtiges Rosenblüten-Gelee

Apfel-Birnen-Gelee mit feiner Rosennote und Vanille

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 ml klarer Apfelsaft (ungesüßt)  
300 ml Birnensaft (ungesüßt)  
200 ml Sekt  
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super 3:1  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
3 - 4 TL Rosenwasser

### Außerdem:

Rosenblütenblätter, unbehandelt

## 1 Vorbereiten:

Säfte und Sekt abmessen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rosenblütenblätter waschen und trocken tupfen.

## 2 Zubereiten:

Säfte, Sekt, Vanillemark und -schote mit Super Gelierzucker und Zitronensäure in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Rosenwasser unterrühren. In die vorbereiteten Gläser jeweils einige Rosenblätter geben. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll einfüllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Während des Erkalts öfter drehen, damit sich die Blütenblätter gleichmäßig im Glas verteilen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie das Gelee mit getrockneten Rosenblütenblättern zu, die Sie z. B. in der Apotheke bekommen, dann wird das Gelee rosa.