

Rosenblüten-Erdbeergelee

Apfel-Erdbeer-Gelee mit leichter Weinnote und Rosenaroma zum Verschenken

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

Rosenblütenblätter, unbehandelt
, von 10 roten Rosen
500 g Erdbeeren (vorbereitet
gewogen)
Saft von 1 Limette
100 ml Roséwein , z. B.
Weißherbst
650 ml klarer Apfelsaft
1 Pck. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Rosenblütenblätter abzupfen, kurz waschen und abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und 500 g abwägen. Blütenblätter und Erdbeerstücke in eine Schüssel geben. Limettensaft, Wein und Apfelsaft in einem Topf erhitzen, über die Rosenblätter gießen und umrühren. Mit Hilfe eines Esslöffels die Rosenblätter in die Flüssigkeit drücken. Den Ansatz erkalten lassen, Schüssel abdecken und mind. 12 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

2 Zubereiten:

Ansatz in ein feines Sieb geben und ausdrücken, Flüssigkeit dabei in einem großen Topf auffangen. Den Ansatz entsorgen. Flüssigkeit mit Extra Gelierzucker verrühren, **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante ersetzen Sie den Wein durch Apfelsaft.