

Rosenzucker

Aromatischer Zucker für Desserts, Waffeln oder Cupcakes.

etwa 15 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

2 geh. EL getrocknete
Rosenblütenblätter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

1 Zubereiten:

Rosenblütenblätter zerbröseln, mit Zucker und Vanille-Zucker mischen. Zucker in ein kleines Einmachglas oder Glas mit Schraubverschluss geben und einige Tage durchziehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Rosenzucker eignet sich zum Verfeinern von Sahne, Cremes und Obstsalat oder zum Bestreuen von Waffeln, Pfannkuchen oder Cupcakes.