



Rezept Rosenbowle

Zutaten

- 2l Wasser
- 70g Rosenblütenblätter (unbehandelt)
- Saft von 2 Zitronen
- 250g Zucker
- 4EL Rosensirup

Dekoration

- Rosenblüten (unbehandelt)
- Limetten (unbehandelt)

Zubereitung

Wasser abkochen und abkühlen lassen. Das abgekochte und abgekühlte Wasser mit den Rosenblütenblättern und Zitronensaft in einer großen Schüssel ansetzen, aromatischer abdecken und 24 Stunden ziehen lassen. Blütenblätter absieben und den Ansatz mit Zucker und Rosensirup süßen. Die Bowle in ein dekoratives Gefäß gießen, mit frischen Rosenblütenblättern und einigen Scheiben einer frischen Limette garnieren. Je nach Geschmack der Gäste kann die Bowle mit Sekt oder alkoholfrei mit Mineralwasser ausgeschenkt werden.

TIPP

Alkoholfreier Sekt kann auch verwendet werden.

Limetten vor dem Aufschneiden mit heißem Wasser übergießen, um eine evtl. Wachsschicht zu entfernen.

Je nach Geschmack kann die Bowle auch mit Wein angesetzt werden, hierzu eignen sich trockene Weine z. B. Riesling.