



Rezept Rosenzucker

Zutaten

- 10-12 Rosenblüten (unbehandelt)
- 200g Zucker

TIPP

Rosenblüten können auch bei 30-50°C im Backofen getrocknet werden.

Zubereitung

Rosenblütenblätter abzupfen und trocknen lassen. Nun einen Teil der Blütenblätter mit 50g Zucker in einem Mixer zerkleinern. Nach und nach die restlichen Rosenblütenblätter und Zucker dazugeben und zerkleinern. Anschließend in ein aromatisches Gefäß füllen und zwei Wochen ziehen lassen. Der Zucker trocken und dunkel aufbewahren.

[Informationen zu Rosentee](#)