

ROSEN-HIBISKUS-GELEE



ROSEN-HIBISKUS-GELEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 5 Gläser à 200 ml: | 25 Min.

Zutaten

- 4 TL Hibiskustee (alternativ Malventee)
- 1 ungespritzte Duftrose (nach Belieben)
- 100 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1
- 2-3 EL Rosenwasser (Apotheke)



92

ZUBEREITUNG

199

Kcal

(100 ml)

49

Gramm

Kohlenhydrate

1. Tee mit 700 ml kochendem Wasser überbrühen und zugedeckt ziehen und abkühlen lassen. Duftrose vorsichtig ausschütteln, Blätter abzupfen, verlesen und Blattansätze abschneiden.
2. 650 ml Tee abmessen und mit Zitronensaft und SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1 in einem hohen Topf gut verrühren. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelieprobe](#) machen.
3. Rosenwasser und Rosenblätter unter das Gelee rühren. [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei die Rosenblätter gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Verschließen und abkühlen lassen.