

Rezepte mit und zu Rosen



Rosenbutter

Zutaten für ca. 6 Personen: 250 g weiche Butter, 3 El. Duftrosenblätter, fein gehackt, 1 El. Rosenwasser, 1 kleine rote Zwiebel, Salz, Cayennepfeffer, Saft ½ Zitrone
Zusätzlich zum dekorieren Duftrosenblätter.

Zubereitung: Butter in einem hohen Gefäß schaumig rühren und alle Zutaten untermischen. Einen Bogen Alufolie oder Pergamentpapier dicht mit den Rosenblütenblättern belegen. Behutsam die Butter darauf verteilen und aufrollen. Anschließend im Kühlschrank fest werden lassen. Die Rosenbutter dann nach Belieben dünn auf Baguette oder Vollkornbrot streichen und evtl. würzigen Käse dazu servieren. Ohne die Blütenhülle lässt sich die Butter übrigens sehr gut einfrieren.

Rosenbowle

Zutaten für ca. 12 Personen: 500 ml Wasser, 250 g Zucker, 2 Tassen Blütenblätter von Duftrosen, ersatzweise 4 El. Rosenwasser (Apotheke), 100 ml Zitronensaft, 100 ml Cognac oder klaren Schnaps, 1 l rosa Sekt, 1l Rosewein, nach Belieben Mineralwasser, Eiswürfel, evtl. 1 Hand voll Duftrosenblätter

Zubereitung: Wasser und Zucker aufkochen, die Blütenblätter hineingeben. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Flüssigkeit auskühlen lassen. Den Rosensirup anschließend in ein Bowlengefäß oder eine Karaffe abseihen. Zitronensaft und Cognac dazu geben. Den Ansatz gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren und kurz vor dem servieren mit gut gekühltem Sekt/Rosewein/Mineralwasser auffüllen. Eiswürfel und Duftrosenblüten zugeben und sofort servieren.

Apfelrosen

Zutaten: 2 Äpfel, am besten schön rote, ½ Zitrone, 3 Tl Aprikosenmarmelade, 1 Pk Blätterteig (tiefgefroren) aus dem Kühlregal

Zubereitung: Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälften nun in ganz dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Apfelscheiben in Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden. Die Schüssel für etwa 3 Minuten in die Mikrowelle geben oder kurz auf dem Herd aufkochen, in einem Sieb abtropfen lassen. Aprikosenmarmelade mit 2 Tl Wasser vermischen und erwärmen. Nun den Blätterteig ausrollen und in sechs gleich große Teile zu 4 – 5 cm schneiden. Die Blätterteigstreifen mit Aprikosenmarmelade einstreichen und die Apfelscheiben fächerförmig und etwas überlappend auf die Hälfte des Streifens verteilen. Dann die andere Hälfte des Teigs umschlagen. Zuletzt die Streifen zu einer „Rose“ rollen und in ein Muffinblech setzen. Bei 180 Grad im Backofen ca. 40 Minuten backen.



Fertig sind die kleinen Schönheiten!