

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Foto: Jamie Harrison



Rosenmarmelade

Köchin: Silvia Schneider, Rezept von Cheryl Emerson

Zutaten

(4 Personen)

Für die Rosenmarmelade

- 800 ml Rosenblätter
- 150 g Zucker mit Pektin (alternativ: Kristallzucker und 3 EL Pektin)
- 100 g Wasser
- 50 g Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Marmelade die Rosenblätter, den Zucker mit Pektin, das Wasser und den Zitronensaft in einem großen Topf vermengen und auf niedriger Flamme köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

Tipp: Testen Sie auf einem kalten Teller die Konsistenz der Flüssigkeit. Dickflüssig und schmierend wäre richtig.

2. Die noch heiße Marmelade in saubere Gläser abfüllen und gut verschließen.