

Rezept Hibiskus-Rosen-Gelee

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Einfach zubereitet
- Fruchtig, floral & fein säuerlich
- Perfekt zum Frühstück

Beschreibung

Ein zartes Gelee mit Hibiskus, Rosenwasser und einem Hauch Zitronensäure – perfekt zum Frühstück, als Topping oder als Geschenk aus der Küche!

Zutatenliste

Zubereitung

8 g	Bio-Hibiskustee, Oder 5 Teebeutel
500 g	Gelierzucker 2:1 (Eigenbeschaffung)
100 ml oder 0 Stck.	Zitronensaft, ca.1 TL (Eigenbeschaffung)
3 EL oder 30 ml oder 12 TL	Rosenwasser zum Backen und Kochen, ca. 2-3 EL

Zubereitung

1. Hibiskustee mit 650 ml Wasser aufbrühen, abkühlen lassen.
2. Tee mit Zitronensäure & Gelierzucker aufkochen, 4 Minuten sprudelnd kochen. (Bitte Beschreibung des jew. Gelierzuckers beachten)
3. Rosenwasser einrühren, Gelee heiß in sterile Gläser füllen & verschließen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100592
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:30
Variante	1.000 g
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubereitung

	Zitronensaft	CHF 0.00
	Gelierzucker 2:1, 1 g	CHF 0.00
	Bio-Hibiskustee, 25 Btl. • DE-ÖKO-013 • Aufgussbeutel á 1,6 g	CHF 5.95

