

Wildrosen-Blütensorbet

ZUTATEN

100 ml Rosenblütensirup (Zutaten dafür: 40 Rosenblütenblättern, 1l Wasser, 1kg Zucker)

250 ml trockener Weißwein
50 ml Leitungswasser
Saft einer Zitrone
40 g duftende Rosenblätter

ZUBEREITUNG

Für den Sirup die Rosenblätter von ca. 40 Duftrosen abzupfen. Die Blätter mit einem Liter Wasser aufkochen, über Nacht auskühlen und durchziehen lassen. Abseihen und Sud mit einem Kilogramm Zucker aufkochen. Den dabei entstandenen Rosensirup heiß in sterilisierte Flaschen füllen.

Für das Sorbet nun alle Zutaten in einen Topf geben, Rosenblätter mit den Händen gut durchkneten und über Nacht ziehen lassen. Weinsirup abseihen und in eine Schale füllen. In der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

Dabei jede Stunde mit einem Schneebesen umrühren, bis große Eiskristalle entstanden sind.

Sammelhinweis: Alle duftenden, ungespritzten Gartenrosen können verwendet werden.

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Projektleitung Genussregion Niederbayern

