



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart Rosenwasser-Gelee

ZUTATEN

2 EL Rosenblüten
0,2 l halbtrockener Riesling
0,2 l Apfelsaft
50 g Zucker
2 cl Rosenwasser
2 Blatt Gelatine
Klarsichtfolie

ZUBEREITUNG

Den Wein, Saft und Zucker aufkochen, die Blüten dazu geben und 20 Minuten ziehen lassen.

Absieben und auf ca. 0,2 l einkochen, dann das Rosenwasser dazu geben. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einer Schüssel auf dem Wasserbad flüssig machen und mit dem Sud vermischen. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form geben und fest werden lassen. Stürzen und kleine runde Tropfen ausstechen und auf der Erdbeer-Schnittchen (s. separates Rezept) verteilen.