

Pfirsich-Rosen-Gelee

Zutaten (ca. 2 Gläser):

- 1,5 kg Pfirsiche
- 1 Pck. Gelierzucker (500 g / 2:1)
- 1 TL Rosenwasser
- Blätter von 1-2 ungespritzten Rosen
- 2 Einmachgläser

Anleitung:

1. Pfirsiche waschen, vom Stein lösen und in Spalten schneiden. In einen Topf geben und mit 500 ml Wasser aufkochen. Zugedeckt 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Durch ein Sieb gießen und den Saft auffangen. Es sollte ca. 1 Liter Saft ergeben.
2. Gelierzucker, Rosenwasser und Pfirsichsaft aufkochen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei gelegentlich mit Küchenpapier abschäumen. (Ich habe den Schaum mit einem Löffel entfernt.)
3. In vorbereitete Twist-off-Gläser etwas Geleemasse einfüllen und etwas abkühlen lassen. Blütenblätter waschen und einzeln in die Gläser füllen. Dann mit der restlichen abgekühlten Geleeflüssigkeit auffüllen. Blätter mit Hilfe eines Holzstäbchens im Gelee verteilen. Gläser

Quelle: <http://essen-und-trinken.de>