



WEINBAU SEIT 1672  
AXEL SCHMITT

# Rosenbowle

Ergibt 6 - 7 Gläser

- 1 Fl. (0,75 l) roter Traubensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Rosenzucker
- 1 Fl. Mineralwasser
- oder
- 1 Fl. Philipp Schmitt-Secco

Für den Rosenzucker

- 100g duftende Rosenblüten
- (natürlich ungespritzt)
- englische oder historische Rosen
- oder Wildrosen
- Saft von 1-2 Zitronen
- 200 g Zucker

Von den Rosenblüten muss der bittere Blattansatz entfernt werden. Danach die Blätter mit Zitronensaft beträufeln, ca. 3 Std. in einer Schüssel ziehen lassen. Zucker hinzugeben, Rosenblätter zerreiben (Mörser o.ä.), in ein Glas füllen und gut verschließen.

Ca. 6 Monate haltbar, auch für Süßspeisen und Gebäck verwendbar.

