

Himbeer-Rosen-Sirup



Allein die Farbe macht schon Appetit und dann noch der Duft und Geschmack nach Himbeeren und Rosen – so schmeckt der Sommer.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Bio-Zitrone	waschen und in feine Scheiben schneiden. Mit
250 ml Wasser	und
150 g Zucker	aufkochen
250 g Himbeeren frisch gepflückt oder tiefgekühlt	zugeben und kochen, bis die Früchte platzen und ihren Saft freigeben.

<p>2 handvoll Rosenblätter einer duftenden roten Rose</p>	<p>die weißen Spitzen der Rosenblätter zum Kelch hin mit einer Schere abschneiden. Sie könnten bitter sein. Am besten erledigt man dies schon beim Ernten und schneidet die Rosenblätter knapp über dem Kelch ab. Den Sirup vom Herd nehmen und die Rosenblätter in den heißen Sirup streuen. Zugedeckt 1-2 Stunden ziehen lassen. Den abgekühlten Sirup durch ein Sieb passieren. Dabei mit einem Esslöffel das Fruchtmus von der Unterseite des Siebes streifen, es hat viel Aroma.</p>
<p>2 Liter kaltes Wasser</p>	<p>zum Sirup geben, mit ein paar</p>
<p>Eiswürfeln</p>	<p>gekühlt servieren.</p>



