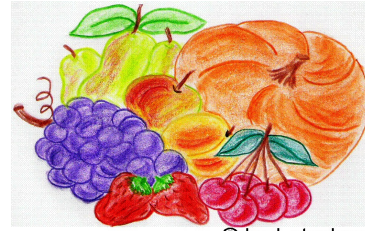


„Kulinarischer Garten“ Köstliches aus der Pfalz



© by Letscher

Rosensoße mit Himbeeren

Zutaten:

500 g Himbeeren
100 ml Rosensirup
50 g Honig
100 g Rosengelee
4 cl Rosenlikör

Zubereitung:

200 g Himbeeren mit 1/8 l Wasser aufkochen und Pürieren. Wer die Kerne nicht mag, durch ein Sieb passieren. Himbeermuss, Sirup, Gelee, sowie den Honig in einen Topf geben und 4 bis 5 Min. köcheln lassen. Nun den Likör und die restlichen Himbeeren unterrühren.

Warm zu Vanilleeis und kalt zu Sahnequark servieren.

Rosenbowle

Zutaten:

2 l milder Weis Herbst
6 cl Rosenlikör (3 Schnapsgläschen)
100 ml Rosensirup
100g Fruchtzucker
1 Zitrone, Saft
1 Fl. Sekt
1 Fl. Mineralwasser
1 rote Rosenblüten (ungespritzt)

Zubereitung:

Rosenblätter abzupfen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Wein, Likör und Sirup in ein Gefäß geben. Nun 4 bis 5 Stunden ziehen lassen. Jetzt das gekühlte Mineralwasser und den kalten Sekt zugießen. Alles vermischen und die Rosenblüten als Dekoration auf der Bowle schwimmen lassen.