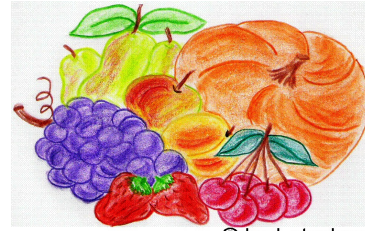


„Kulinarischer Garten“ Köstliches aus der Pfalz



© by Letscher

Tipps zur Verwendung von Rosenprodukten.

Rosenzucker:

Zum Süßen von Obstsalat
Zum Bestreuen von Rosenpralinen
Zum Aufstreuen auf Vanilleeis

Rosenlikör:

Als Zutat zu Desserts, Eis usw.
Gemischt mit Sekt als Aperitif
Zum Tränken von Rosentorten
Pur zum Genießen
Zum Aromatisieren von Bowle
Als Geschmackszutat zu Rosenpralinen

Rosensirup:

Als Farbtupfer über Vanilleeis
Lecker für Desserts, z.B. Quarkcreme
Gut um Rosenbowle zu färben
Zum Mischen mit Sekt

Rosenessig:

Zum Verfeinern von Obstsalaten
Zarte milde Blattsalate harmonieren damit gut

Rosengelee:

Als Aufstrich zu frischen Brötchen, Scones oder
Bagels servieren
Dazu passt als Getränk Rosentee oder Kaffee