# Apfelgelee mit Rosenblüten bei SehrLecker.de



**Die Zutaten:**

0,5 l klarer Apfelsüßmost (Apfelsaft), 0,5 kg Gelierzucker, Rosenblüten, etwas Rosenwasser (in der Apotheke erhältlich).

**Die Zubereitung:**

2 Hände voll Rosenblüten waschen, abtropfen lassen, vorsichtig trockentupfen und ein Drittel der Menge in feine Streifen schneiden. Apfelsüßmost mit Gelierzucker und den ganzen Rosenblättern in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bis zur Gelierprobe kochen, den Topf von der Kochstelle nehmen und das Rosenwasser beifügen, die geschnittenen Rosenblätter in die gut gereinigten Gläser aufteilen und das heiße Gelee durch ein Sieb einfüllen, die Gläser durch ein Sieb einfüllen, die Gläser sofort verschließen und solange auf den Kopf stellen, bis sie etwas abgekühlt sind.TIPP: Die Gelierprobe wird folgendermaßen gemacht: etwas Gelee auf einen Teller geben und erkalten lassen, nach dem Erkalten muss das Gelee vollkommen geliert sein.Guten Appetit!