



## Rosenmarmelade

Gül Reçeli



2 Gläser Rosenblätter mit Geruch  
1 ½ Gläser Zucker  
Saft einer halben Zitrone  
2 Gläser Wasser

- # Die Rosenblätter gut auswaschen und abtropfen lassen.
- # Mit einem Glas Zucker die Rosenblätter einreiben und 2-3 Tage geschlossen stehen lassen.
- # Den restlichen Zucker und Glas Wasser zum Kochen bringen bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist.
- # Nun die mit Zucker eingeriebenen Rosenblätter hinzugeben und köcheln lassen; wenn es die gewünschte Konsistenz erreicht hat, Zitronensaft hinzugeben, danach noch eine Weile köcheln lassen und vom Herd nehmen.
- # Die Marmelade im Topf abkühlen lassen, in Marmeladengläser einfüllen und den Deckel gut verschließen.

Tipp: Wenn die Rosenmarmelade mit der Osmanischen Rose, welche mehrschichtig und geruchvoll ist, zubereitet wird, erhält man einen besseren Resultat.