



► MORGENTAU® GELEE



ZUTATEN:

- 800 ml Wasser
- 9 gehäufte TL Morgentau® grüner Tee von Ronnefeldt
- 5 EL getrocknete Rosenblätter
- 4 Tropfen Rosenwasser
- 1 Paket Einmachzucker 2:1
- 1 Tütchen Zitronensäure

ZEIT: -

800 ml Wasser aufkochen und auf ca. 80°C abkühlen lassen. Den Tee und die Rosenblätter mit dem heißen Wasser überbrühen und ca. 4,5 - 5 Stunden ziehen lassen. Die Flüssigkeit über ein Sieb abseihen und ca. 750 ml mit dem Zucker und der Zitronensäure vermischen, kurz aufkochen und danach noch ca. 5 min. köcheln lassen.

Die Gelee Gläser (Gläser mit Schraubverschluss) mit kochendem Wasser ausspülen. Danach die Flüssigkeit sofort in die ausgespülten Schraubgläser füllen – zunächst halb voll. Einige getrocknete Rosenblätter in die Gläser verteilen und dann weiter mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Sofort den Deckel aufschrauben und ca. 5 min. auf den Kopf stellen, damit die Gläser luftdicht verschlossen sind.

Guten Appetit!