



Weißes Rosensorbet

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Eignet sich als Zwischengang oder elegantes Dessert

Zutaten

- 300 ml trockener Weißwein
- 300 ml Wasser
- 120 g Zucker
- 1 El Rosen Wasser
- 1 Hand voll gezupfte weiße, duftende Rosen
- 1/2 Zitronenschale

Zubereitungsart

Schritt1

Das Wasser mit dem Zucker, Zitronenschale und den Rosenblättern kurz aufkochen, zurückziehen, aromatisieren. Auskühlen lassen und durch ein Küchensieb passieren, erst jetzt den Wein und das Rosenwasser dazu geben.

Schritt2

In der Eismaschine "softig" frieren und sofort in eiskalten Gläsern portionieren, mit Champagner aufgegossen, servieren.

Schritt3

Sollte keine Eismaschine zur Verfügung stehen, ca. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen, dabei jede Stunde durchrühren, damit das Sorbet glatt und geschmeidig bleibt.

Rezeptart: Sorbet und Granité

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisses-rosensorbet/>