

Rosenblüten-Bowle

Kein Gartenfest ohne Bowle! Wer noch Früchte hinzugeben mag:
Erdbeeren, Himbeeren und Melone passen hervorragend.

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Ruhezeit: ca. 3 h

Zutaten:

**5 rosa Duftrosen
unbehandelt**

1 Flasche Roséwein (750 ml)

100 ml Rosensirup

1 Zitrone

1 Flasche kalter Sekt (750 ml)

Die Rosenblätter abzupfen und in einen Krug geben.
Mit dem Wein übergießen und zugedeckt 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Vor dem Servieren den Sirup und Zitronensaft einrühren.
Mit dem gut gekühlten Sekt aufgießen.

Tipp:

Wer keinen Rosensirup bekommt,
kann auch Himbeer- oder Erdbeersirup verwenden.

