

Rosensukker



Denne sukker er fantastisk alle steder, hvor du ønsker et strejf af rose f.eks. på jordbær, på pandekager, på panna-cotta, i glasurer, i en kop te eller drysset på småkager, inden du bager dem.

Ingredienser:

125 g rørsukker

1,25 dl tætpackede hybenrosenblade (andre velduftende roser kan også bruges) (ca. 25 gram)

Fremgangsmåde:

1. Saml roserne ved at hive kronbladene forsigtigt af. Lige på det tidspunkt, hvor rosen er færdig med at blomstre og inden den begynder at visne er det perfekte tidspunkt at plukke rosenbladene på, for der løsner de sig ganske af sig selv, lige så snart, du tager ved. Og samtidig er der stadig lidt spændstighed tilbage i bladene.
2. Bred rosenbladene ud på et stykke bagepapir/ et viskestykke. Lad det stå 1 times tid, så smådyr kan kravle væk - fjern evt. smådyrene selv.
3. Blend rosenbladene godt sammen med sukkeret.
4. Bred den våde sukkermasse ud på et stykke bagepapir i et tynd lag.
5. Lad det tørre i ovnen således: Tænd ovnen på maks. 50 grader i 50 min og derefter sluk ovnen i 10 min med ovndøren på klem. Gør dette 3-4 gange indtil sukkermassen er helt tør.
6. Husk at røre/vende i massen undervejs – for at sikre at det hele bliver tørret. Hvis sukkeret samler sig lidt i klumper, kan du tage pladen ud af ovnen og smuldre klumperne, f.eks. med bagsiden af en ske, inden du sætter pladen i ovnen igen.
7. Lad det afkøle i ovnen – gerne 7- 8 timer (natten over) med ovndøren på klem.
8. Evt. knus det i en morter/blender til en mere finkornet konsistens.
9. Opbevar på glas med låg – helst et mørkt sted. Holbarhed: ca. 1 år.

God fornøjelse!