

ROSENPUDDING MIT COGNAC UND ROSENSIRUP

ZUTATEN für 2 Portionen

ZUTATEN für 2 Portionen

120 ml kalte Vollmilch

1 P. Gelatine gemahlen

300 ml Vollmilch

80 g Kristallzucker (ersatzweiße auch andere Süßungsmittel)

Abrieb von knapp ½ Bio-Zitrone

1 TL Rosenwasser

2-3 TL Cognac (Weinbrand)

rosa Lebensmittelfarbe



Rosensirup zum Übergießen

ZUBEREITUNG

- Gelatinepulver in der kalten Milch auflösen. Die 300 ml Milch zusammen mit dem Zucker oder (anderen neutral schmeckenden) Süßungsmitteln aufkochen und vom Herd nehmen. Etwas Zitronenabrieb und die aufgelöste Gelatine einrühren und nochmals unter Rühren kurz aufkochen.
- Die heiße Milch durch ein Sieb gießen, um die Zitronenzesten zu separieren. Das Rosenwasser, den Cognac und etwas rosa Lebensmittelfarbe einrühren.
- Zwei Puddingformen mit kaltem Wasser ausspülen. Die Puddingmasse einfüllen und etwa 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- Den Pudding vorsichtig vom Rand wegziehen und stürzen.
- Mit Rosensirup servieren.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose