

# ROSEN IM BACKTEIG (GEBACKENE ROSENBLÜTEN)

## ZUTATEN für 4 Portionen

1 Handvoll frische, duftende Rosenpetalen  
(ungespritzt, rot oder pinkfarben)



150 g glattes Mehl

½ TL Staubzucker

1 Prise Salz

1 Ei

½ TL Pflanzenöl

125 ml Weißwein



Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Backen



Puderzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

- Rosenblüten ev. mit einem Pinsel vorsichtig säubern, nicht waschen. Weiße Spitzen abschneiden (diese sind meist bitter).
- Mehl, Staubzucker, Salz, Ei, Öl und Weißwein zu einem sämigen Backteig verrühren.
- Rosenpetalen – am besten mit einer Pinzette – einzeln in den Backteig tauchen und ins heiße Fett legen. Einmal wenden.
- Nachdem sie goldbraun gebacken sind, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Mit Staubzucker bestäubt sofort servieren.

## TIPP

Dazu passen pürierte Erdbeeren oder ein **Erdbeer-Kompott**:  
200 g in Scheiben geschnittene Erdbeeren mit 75 ml Rosensirup  
(alternativ Holundersirup) ganz kurz aufkochen und abkühlen lassen.

