

Wetterau auf Touren

Werrerer Leawe Kulinarisches aus der Wetterau

In der „Hauptstadt der Rosen“, dem Bad Nauheimer Stadtteil Steinfurth, kann man im Rosenmuseum erfahren, was alles aus bzw. mit Rosen hergestellt wird. Neben Parfum, Seife, Rosenwasser auch Rosenpaste. Die benötigt man zum Backen der Rosentorte.

Hier das Rezept aus **Steinfurth**:

Rosentorte



Zutaten:

$\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 3 Eigelb,
5 EL Wasser, 3 EL Rum, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, Himbeergelee,
Rosenpaste,
1 l Sahne,
2 Stangen Vanille,
6 Eigelb

Zubereitung:

Aus Mehl, 3 Eigelb, Wasser und Rum Teig kneten, Butter einbringen und 6 große runde Tortenböden backen, die zuvor mit der Gabel gleichmäßig eingestochen werden. Zwischen die Böden Schichten mit je zur Hälfte Rosenpaste und Himbeergelee streichen und darauf die Vanillecreme geben, die unter ständigem Rühren aus Sahne, Vanille und 6 Eigelb gekocht wurde (evtl. mit Kartoffelmehl nachhelfen). Die Rosenpaste stellt man aus frischen Rosenblättern ungespritzter roter Duftrosen her. Sie werden mit dem Mixer zerkleinert und 1:1 mit Zucker vermischt (30 Rosenblüten ergeben ca. 250 g - dazu 200-250 g Zucker). Die Paste lässt sich mehrere Monate im Kühlschrank aufbewahren. Will man sie gleich verwenden, kommt man mit sehr viel weniger Zucker aus. Rosenpaste ist köstlich auch zur Verfeinerung von Quark, Joghurt, Eis, Marmelade, Roter Grütze u.a.

Rezept von Heinke Freifrau von Löw

Entnommen dem Buch „*Hessen à la carte 2*“ zur Serie im Heesischen Rundfunk Fernsehen –hessen 3 unterwegs-