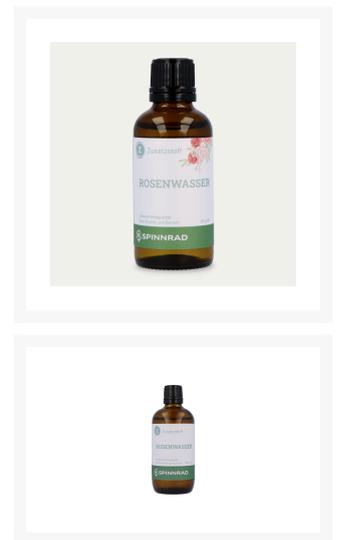


Rosenwasser zum Backen und Kochen

Ab
4,99 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Zum Kochen und Backen
- Zur Herstellung von Marzipan

Beschreibung

Rosenwasser zum Backen & Kochen im Spinrad Online-Shop kaufen

Du möchtest deine Speisen und Getränke mit dem besonderen Geschmack von Rosenblüten veredeln? Dann ist unser Rosenwasser von [Spinrad®](#) genau das, was du suchst! Finde bei uns tolle Rezepte zum Backen und

Kochen mit Rosenwasser und verwöhn dich mit dem aromatisch-süßen Geschmack von Rosenblüten.

So wird Rosenblütenwasser gewonnen

Rosenwasser ist ein duftendes Blütenwasser, das durch die Destillation von Damascenarosen gewonnen wird. Dabei werden die Rosenblüten in Wasser gelegt, das erhitzt wird. Nach der Destillation wird das Wasser wieder entzogen, sodass nur das duftende Rosenkonzentrat übrig bleibt. Dieses wird anschließend mit vorkonserviertem Wasser länger haltbar gemacht und kann dann zum Backen und Kochen verwendet werden.

Aromatisch backen mit Rosenwasser

Rosenwasser wird für die unterschiedlichsten [Speisen](#) und Getränke verwendet. Vor allem in der asiatischen Küche kommt es gerne für Hauptgerichte und Süßigkeiten zum Einsatz. Aber auch bei uns ist Rosenwasser sehr beliebt. Insbesondere Backwaren verleiht es einen aromatisch süßen Geschmack, der an Vanille erinnert.

Unser Tipp: Für optimalen Geschmack, achte auf die richtige Dosierung des Rosenwassers. Das Blütenwasser ist so aromatisch und intensiv, sodass meist schon ein paar Tropfen genügen.

Rosenwasser kannst du in vielen verschiedenen Getränken und Speisen verwenden, darunter:

Für diese Speisen & Getränke kannst du Rosenwasser verwenden

- Gebäcke
- Süßspeisen
- Konfitüren
- Backaromata
- Tees
- Cocktails
- Limonaden

Die wohl bekannteste Anwendung von Rosenwasser ist als Aroma zur Veredelung von Backwaren und selbstgemachtem Marzipan. Gerade in der Weihnachtszeit verleiht Rosenwasser deinen selbstgebackenen Plätzchen einen süßen Vanillegeschmack, der das Herz einer jeden Naschkatze höher schlagen lässt.

Rosenwasser zum Backen & Kochen online kaufen bei Spinnrad®

Wenn auch du deine Speisen und Getränke mit dem besonderen Geschmack von Rosenblüten veredeln möchtest, ist unser Rosenwasser zum Backen und Kochen von [Spinnrad®](#) perfekt für dich. Teste es gleich selbst!

Auf der Suche nach Inspiration für leckere Snacks und Backwaren? Dann schau dich in unserer Rezeptsammlung um und finde eine große Auswahl an tollen [Rezepten](#) zum Backen, Kochen und für Getränke. Natürlich findest du auch alles, was du dafür brauchst direkt bei uns: [Rohstoffe](#) in bester Qualität und das passende [Zubehör](#) für dein DIY-Projekt zuhause.

Du möchtest deine [DIY-Kosmetik](#) mit Rosenwasser aufpeppen? Dann verwende hierfür unser [Rosenwasser für Kosmetik](#).

FAQ

1. Wie schmeckt Rosenwasser?

Rosenwasser verleiht deinen Speisen und Getränken einen intensiven und aromatisch-süßen Geschmack, der an Vanille erinnert.

2. Wie riecht Rosenwasser?

Rosenwasser duftet herrlich blumig und intensiv nach Rosen.

3. Wofür verwende ich Rosenwasser?

Rosenwasser kannst du für viele verschiedene Speisen und Getränke verwenden, wie Backwaren, Limonaden oder auch manche Hauptgerichte.

4. Wie macht man selber Marzipan?

Marzipan kannst du aus fein gemahlenden Mandeln und Puderzucker ganz einfach selber machen. Mit Rosenwasser und Bittermandelöl verleiht du deiner Marzipanrohmasse ihren charakteristischen Geschmack.

Inhaltsstoffe

Kaliumsorbat, natürliches Rosenwasser, Natriumbenzoat

Nährwerte

	per 100g
Brennwert	4 kj (1 kcal)
Fett	0,02 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,02 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	<0,02 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	<0,02 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	<0,50 g
Salz	0,05 g

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kj /2000 kcal)

Mehr Informationen

Artikelnummer	002233109
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Package Amount	0.000000

Varianten

Variante:	50 ml
	100 ml

