Rezept Backaroma mit Rosenwasser

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Harmonisch duftendes Backaroma
- Mit 100% natürlichen Zutaten
- Verfeinert Kuchen, Milchspeisen und Glasuren

Beschreibung

Aromatisches Backaroma mit 100 % natürlichen Zutaten. Zum Verfeinern von Kuchen, Milchspeisen und Glasuren.

Zutatenliste

Zubereitung

100 ml	Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen
7,5 ml	Rosenwasser zum Backen und Kochen
10 St.	Rosenblüten, getrocknet

Zubereitung

1. Die getrockneten Rosenblüten zusammen mit dem Rosenwasser und dem Glycerin in eine verschließbare Flasche geben.
2. Die Mischung für mindestens 7 Tage an einem kühlen und sonnengeschützten Ort ruhen lassen, bevor sie zum Einsatz kommt.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100307
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	100 ml
Portionen	1
Package Amount	100.000000

Preise

Zubereitung

	Rosenblüten, getrocknet	0,00 €
	Rosenwasser zum Backen und Kochen, 50 ml	4,99 €
	Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen, 100 ml	8,45 €