

Kings Sylter Rosenzucker

Kings Sylter Rosenzucker ist mehr als nur Süße – er ist eine Ode an unseren süßen Zahn. Der aromatisierte Zucker wird aus den Blütenblättern der Sylter Heckenrose „Rosa Rugosa“ hergestellt. Diese werden dazu schonend getrocknet, fein zermahlen und mit Kristallzucker gemischt.

Rosenzucker versüßt und verziert Desserts

Kings Sylter Rosenzucker eignet sich prima zum Verfeinern von Quark, Sahne und Teig von süßen Backwaren. Der aromatisierte Zucker kann aber auch über eine frisch gebackene Waffel oder über warme Eierkuchen gestreut werden. Darauf dann einen Klecks Sahne geben und fertig ist ein grandioser Nachtisch oder eine süße Verführung am Nachmittag.

Kings Sylter Rosenzucker schmeckt nicht nur himmlisch, sondern sieht optisch auch sehr hübsch aus. Der lieblich duftende Zucker mit Rosenaroma verziert Desserts, Gebäck, Pralinen und [Kuchen](#). Natürlich kann mit dem aromatisierten Zucker auch ein [leckerer Tee](#) gesüßt werden.

Der Rosenzucker am Cocktailglas

Wer an einem lauen Sommerabend eine schmackhafte Rosenbowle aus Kings Sylter [Rosensirup](#) serviert, kann den Rand eines Glases mit Johannes Kings Rosenzucker bedecken und dieses dann mit Bowle füllen. Eine süße Idee, die nicht nur optisch gut bei Gästen ankommt. Es ist zudem, neben vielen anderen köstlichen [Rosenprodukten](#) von Sternekoch Johannes King, ein sehr schönes Mitbringsel von der Insel Sylt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	0 % Vol.
---------------	----------

Zusätzliche Informationen

Zucker, getrocknete Rosenblätter