



LAVENDEL SIRUP / LAVENDEL LIMONADE / DIY GESCHENKIDEE



Aus den gut riechenden Blüten kannst du einen Lavendelsirup herstellen, mit dem man Limonade oder einen Sekt verfeinern kann oder ihn auch zum Backen verwenden kann. Der Sirup ist auch eine tolle Do it Yourself-Geschenkidee.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG

Vermische den Zucker mit dem Wasser in einem Topf und erwärme den Sirup, bis der Zucker gelöst ist. Lass ihn auf 60 °C abkühlen. Kontrolliere die Temperatur mit einem Thermometer oder mit dem Finger. Wenn der Sirup nicht mehr dampft, den Finger hineinstecken und wenn man den kleinen Finger gerade so eintauchen kann und der Sirup etwas zu warm ist, hat er etwa 60 °C. Zupfe inzwischen die Lavendelblüten ab und vermische sie mit dem Zuckersirup. Lass den Sirup abgedeckt etwa 3-4 Stunden, besser aber 3 Tage stehen, damit der Lavendel das Aroma abgeben kann. Gieße den Sirup mit den Blüten in einem Haarsieb ab und drücke die Blüten aus. Koche den Sirup sprudelnd auf, um ihn haltbar zu machen und fülle ihn dann in eine Flasche.



Zum Färben kannst du Lebensmittelfarbpaste verwenden.

LAVENDELSIRUP:

- 300 g** Zucker
- 400 ml** Wasser
- 70 g** frische Lavendelblüten (1 großer Strauch)
- nach Belieben Lebensmittelfarbpaste blau und pink

LIMONADE:

- Eiswürfel
- 1** Zitrone
- Zitronengras
- Mineralwasser, Sekt oder Limonade

LIMONADE SERVIEREN

Fülle ein Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln. Gieße etwa 2 EL Lavendelsirup darüber, gib ein Stück Zitronengras und Zitrone hinzu und fülle das Glas mit Mineralwasser, Sekt oder Limonade auf.

Der Sirup ist im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!