

Lavendelsirup

Zutaten:

- 1/2 kg Lavendelblüten (abgezapft)
- 1/2 kg Zucker
- 2 Zitronen (unbehandelt)
- 1 l Wasser

Zubereitung:

Die Lavendelblüten mit dem Zucker in einer Schüssel bestreuen. Die beiden Zitronen in Scheiben schneiden und auf das Lavendel-Zucker-Gemisch legen. Dazu einen Liter Wasser geben. Die Schüssel abdecken, manchmal umrühren. Nach 2 Tagen in Flaschen abfüllen.

Man kann auch Honig statt Zucker verwenden.

Zeitaufwand:

Ziehzeit: 2 Tag

Mehr Infos und Rezepte: www.giesinger-rittersleute.de