

Lavendelsirup

Zutaten

40 g Lavendelblüten
100 g Zucker
200 ml Wasser
2 Zitronen

Zubereitung

Wasser und Zucker aufkochen, Zitronen auspressen. Zuckersirup über die Lavendelblüten gießen, Zitronensaft hinzufügen und abgedeckt 24 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen. Den so entstandenen Sirup durch ein Moltontuch abseihen. Nochmals kurz aufkochen und in sterile Flaschen füllen. Fest verschließen.

