



- Mehr als lecker -

## FLIN – Das Sommergetränk

### Zutaten

- 6 cl Fliedersirup
- 4 cl Gin
- Sekt zum Aufgießen
- Eiswürfel
- 1 Zweig Zitronenthymian



### Zubereitung

Eiswürfel in ein Glas geben. Fliedersirup, Gin und Thymian dazu geben und mit Sekt aufgießen.



- Mehr als lecker -

## Thymian-Käse-Taler

### Zutaten

- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 1 TL Salz
- 200 g geriebener Käse
- 200 g Butter
- 4 Stengel (Zitronen)Thymian fein gehackt



### Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Mürbteig kneten. Zu einer Rolle formen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Die Rolle in Taler schneiden (ca. 3 mm dick) und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft lichtgelb backen.

Achtung: Die Kekse werden schnell braun.



- Mehr als lecker -

## Fliedersirup

### Zutaten

- 10 Fliederdolden Blüten abgezupft
- 700 g Zucker
- 15 g Zitronensäure
- 1 Bio Zitrone in Scheiben
- 5 kleine Zweige Zitronenthymian abgezupft
- 1,5 l Wasser



### Zubereitung

1. Zucker, Zitronensäure in Wasser aufkochen.
2. Zuckersirup über Fliederblüten und Zitronenthymian gießen. Mit Zitronenscheiben abdecken und 4 Tage abgedeckt an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.
3. Sirup durch ein Mulltuch abseihen, nochmals aufkochen und in sterile Flaschen füllen.