Lavendelzucker

Der würzige Lavendelzucker verfeinert Süßspeisen und ist auch ein schönes Geschenk. Gut getrockneter Lavendel ist Voraussetzung für das Gelingen des Rezepts.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 336,0 h

Gesamtzeit: 336,3 h



Zutaten

3 EL	Lavendelblüten
250 g	Staubzucker

Zubereitung

1. **Lavendelzucker** eignet sich hervorragend zum Süßen von vielen Gerichten. Hierfür zuerst die Lavendelzweige über mehrere Tage hinweg gut trocknen, je nach Wunsch können aber auch trockene Lavendelblüten verwendet werden. Bei frischen Lavendelblüten verklumpt der Zucker zu sehr.

2. Lavendelzucker kann auf zwei verschiedene Arten zubereitet werden:

3. Variante 1: Den Zucker zusammen mit den Blüten für etwa 2 Wochen in einem geschlossen Glas aufbewahren, dabei das Glas alle paar Tage gut schütteln. Anschließend die Lavendelblüten und den Zucker sehr fein mahlen.

4. Variante 2: Wer den Lavendelzucker lieber ohne die Blüten haben möchte, der benutzt einen

Teefilter bzw. ein Gewürzsäckchen und überhäuft dieses mit dem Zucker. Die Aufbewahrungszeit beträgt ebenfalls zwei Wochen. Nach den zwei Wochen das Gewürzsäckchen bzw. den Teefilter herausnehmen.

5. Den Zucker dann immer trocken und kühl lagern. Ist der Lavendelzucker zu stark, einfach mehr Zucker hinzufügen und dem persönlichen Geschmack anpassen.

Tipp