

Lavendelschnaps

Sehnsucht nach Südfrankreich? Mit selbstgemachtem Lavendelschnaps zaubert man sich den Duft des letzten Frankreich-Urlaubs wieder in Erinnerung. Dieses Rezept zeigt, wie es geht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Foto: cyclonebill

Zutaten

15 Stängel	Lavendelblüten
3 Blätter	Minze (frisch)
1 Stk.	Zitronenschale (unbehandelt)
11	Korn
50 g	Kandiszucker
5 Stk.	Lavendelblüten (für die Flasche)

Zubereitung

- 1. Für den Lavendelschnaps die Lavendelblüten von den Stängeln zupfen. Die Minze waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit den Lavendelblüten, der Zitronenschale und dem Zucker in eine Flasche füllen.
- 2. Mit Obstschnaps auffüllen und die Flasche verschließen. 4 Wochen lang in die Sonne stellen und jeden Tag einmal kräftig schütteln. Anschließend den Schnaps durch einen Kaffeefilter abseihen.
- 3. Die drei frischen Lavendelblüten in eine neue Flasche geben und mit dem gefilterten Schnaps auffüllen. Bis zum Servieren an einem dunklen Ort aufbewahren.

Tipp

Den fertigen Lavendelschnaps weitere 4 Wochen lang ziehen lassen, dann entfaltet er sein bestes Aroma.