

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)
1 l	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.