

Lavendelsirup

In diesem Rezept wird der Lavendelsirup mit getrockneten Blüten zubereitet. Mit dem Sirup lassen sich viele Getränke zubereiten und Desserts verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

400 ml	Wasser
400 ml	Zucker
3 Stk.	Bio-Zitronen (Saft und Schale)
2 EL	Lavendelblüten (getrocknet)
2 Messerspitzen	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für den **Lavendelsirup** Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und zirka 10 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Zirka 2-3 Minuten vor Koch Ende Zitronensaft, Zitronenschale und Vanilleextrakt dazugeben.
2. Abschließend die getrockneten Lavendelblüten in einem Tee-Ei oder Tee Filter dazugeben und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

3. In sterile kleine Flaschen füllen und kühl und dunkel aufbewahren.

Tipp

Je nach gewünschter Intensität kann man die Blüten auch länger ziehen lassen. Aber Vorsicht dadurch könnte der Lavendelsirup im Geschmack zu intensiv herb oder zu dominant werden.