

# 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          | <a href="#">Zucker</a>         |
| 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.