

# Lavendel- Sirup



## ZUTATEN 4 PORTIONEN:

2 BIO SONNE Zitronen  
1 Hand voll Lavendelblüten  
(ohne Stiele) aus dem Garten  
450 g Zucker  
1 Liter Wasser

## ZUBEREITUNG:

1. Die Lavendelblüten nach dem Ernten gut ausschütteln (nicht waschen, da sonst mit dem Blütenstaub auch das Aroma entfernt wird).
2. Im Anschluss die Zitronen in Scheiben schneiden und das Wasser einmal aufkochen.
3. Den Lavendel zusammen mit Zucker und Zitronenscheiben in ein hohes Gefäß geben und mit heißem Wasser übergießen – mindestens über Nacht oder ein bis zwei Tage an einem kühlen, dunklen Ort ruhen lassen.

4. Am nächsten Tag durch ein feines Tuch filtern.
5. Alles in einem Topf für 5–10 Minuten kräftig aufkochen, dann in ausgekochte Flaschen füllen und vollständig abkühlen lassen.

**TIPP:** Kühl und dunkel gelagert ist der Sirup bis zu 6 Monate haltbar (verliert jedoch mit der Zeit seine intensive Farbe). Nach Anbruch sollten die Flaschen im Kühlschrank gelagert werden.