



Lavendelsirup

Zutaten

Ergibt ca. 240 ml

240 ml Wasser

225 g Zucker

3 EL getrockneter

Lavendel (erhältlich in der Drogerie)

1 Vanillestange der Länge nach aufgeschlitzt

½ Bio-Zitrone, fein geriebene Schale

Zubereitung

Wasser und Zucker über mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren kochen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Wer es gerne vanillig hat, kann hier noch Vanillepulver (oder -extrakt) begeben. Weitere 5 Min. leicht kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Lavendel, Vanille und geriebene Zitronenschale dazugeben und während 2-3 Stunden (je nach gewünschter Intensität) ziehen lassen. Abseihen und in ausgekochte Gläser füllen.