

# Lavendelsirup

## Für ca 1,5 l Lavendelsirup brauchst du:

- 2 Handvoll Lavendelblüten
- 1,5 l Wasser
- 1 kg Zucker
- 2 unbehandelte Zitronen
- 30 g Zitronensäure

## Zubereitung des Lavendel-Sirups:

1. Den frischen Lavendel waschen und abtropfen lassen.
2. Zupfe die Blüten vom Stängel ab und schneide die Zitronen in dünne Scheiben.
3. Das Wasser mit dem Zucker zu Läuterzucker aufkochen, also so lange kochen, bis das Wasser klar ist.
4. Dann abkühlen lassen und anschließend die Lavendelblüten, die Zitronensäure und Zitronenscheiben hinzugeben.
5. Dieser Sirup-Ansatz wird nun für 3 Tage im Kühlschrank kühlgestellt.
6. Nach dieser Zeit den Sirup abgießen und nochmals für 3 Minuten aufkochen lassen.
7. Noch heiß in Flaschen mit Twist-Off-Verschluss füllen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen.
8. Bewahre den Sirup kühl auf und verbrauche ihn zeitnah.
9. Der Sirup ist nur leicht gefärbt, möchtest du es dunkler, gib einfach etwas Lebensmittelfarbe dazu.
11. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*