



Lavendelsirup

Menge	Zutaten
500 g	Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst
500 ml	Wasser
½ Stck	BIO Zitrone
180 gr	frische BIO Lavendelblüten
12 Stck	schöne, kleine Fläschchen zum Abfüllen
10 Stck	Lavendelstängel (zur Deko)

Zubereitung:

1. Das Wasser mit dem Zucker gut vermischen und in einem Topf erwärmen, bis der Zucker gelöst ist.
2. Das Zuckerwasser auf ca. 60°C abkühlen lassen. Die Temperatur kannst du mit einem Haushaltsthermometer messen. Link dazu befindet sich unten.
3. Danach den Zuckersirup über das Lavendelkraut und die Lavendelblüten gießen und gut vermischen.
4. Die Zitrone in Scheiben schneiden und untermischen.
5. Sofort Deckel draufgeben und ca. 3 Tage ziehen lassen, damit der Lavendel sein Aroma abgeben kann. Immer wieder umrühren.
Ich habe das Gefäß am Balkon gehabt und habe jeden Tag in der Früh und am Abend umgerührt.
6. Nach den 3 Tagen den Sirup mit den Blüten in einem Haarsieb abgießen. Ich habe noch zusätzlich ein Knödeltuch benutzt, damit wirklich nichts in den Sirup gelangt.
Den Lavendel und die Blüten gut ausdrücken.
7. Jetzt den Sirup ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen und sofort in die sauberen, sterilisierten Flaschen füllen
(ich spüle sie mit heißem Wasser aus und lass sie dann ca. 10 -15 Minuten bei 180°C im Backofen sterilisieren) und verschließen.
8. Am besten bewahrt ihr den Lavendelsirup an einem dunklen und kühlen Ort auf.
Nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank lagern und rasch aufbrauchen.



Lucina's Tipps:



Das Lavendelaroma kann sehr schnell dominieren und einem Gericht eine zu parfümartige oder zu bittere Note geben.

Deshalb sollte man Lavendelsirup äußerst sparsam dosieren.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina