

## Rezept für süßen Lavendel-Sirup

### Zutaten:

Ergibt ca. 1,7 l Sirup

- 1 kg Zucker
- 750 ml Wasser
- 1 große Zitrone bzw. 2 kleine Zitronen
- 10 EL getrockneten Lavendel  
bzw. 2-3 Hand voll frisch geernteter Blüten

Hinweis: Wenn sie frische Lavendelblüten verwenden, sollten Sie den Sirup länger ziehen lassen oder eine größere Menge der Blüten verwenden, da diese geschmacklich weniger intensiv sind als die getrockneten Blüten. Ich habe meinen Lavendel an einem warmen, sonnigen Tag frisch gepflückt und direkt verarbeitet. Die gepflückte Blütenmenge ergab bei mir ca. 3 Hand voll. Mit einigen Blüten ergibt sich also eine ganze Menge Sirup.



### Zubereitung:

1. Zucker, Wasser und den Saft der Zitrone unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Lassen Sie das Zuckerwasser anschließend für fünf Minuten leicht köcheln.
2. Anschließend den Topf vom Herd nehmen. Das Zuckerwasser muss nun erst ein wenig abkühlen, damit die Wirkung der ätherischen Öle nicht verloren geht. Ist das Zuckerwasser zu heiß, wird der Sirup schlimmstenfalls bitter.
3. Nun werden die Lavendelblüten untergerührt. Wenn Sie frischen Lavendel verwenden, schneiden Sie die Stängel einfach etwas unterhalb der Blüten ab und waschen sie diese kurz, bevor Sie sie dem Zuckerwasser hinzufügen.
4. Decken Sie nun den Topf mit einem Tuch ab und lassen Sie ihn für einen Tag ziehen. Je länger der Sirup ziehen kann, desto intensiver wird sein Geschmack. Da ich frische Blüten aus meinem Garten benutzt habe, durfte mein Sirup statt einem zwei Tage ziehen, damit sich das Aroma der Blüten lösen kann. Mit der Intensität des Aromas war ich danach sehr zufrieden, probieren Sie aber einfach aus, wie intensiv der Geschmack für Sie werden soll!
5. Nachdem der Sirup durchgezogen ist, müssen die Blüten entfernt werden. Verwenden Sie dafür beispielsweise ein Baumwolltuch oder einen Kaffeefilter, um den fertigen Sud abzuseihen.
6. Der Sirup wird abschließend nochmals kurz aufgekocht und danach in sterile, ausgekochte Flaschen gefüllt.