



# 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.