

Lavendel-Limo

Blumiger und aromatischer Sirup.

**Verleiht Desserts, Glace, Prosecco und Wasser eine besondere Note.
Eine ausgefallene Geschenkidee zum Selbermachen.**

Zutaten

Sirup

1 Zitrone
1 Zitronengrasstängel
4 dl Wasser
300g Zucker
5g Lavendelblüten,
getrocknet

Limo

1 Zitrone
1 dl Lavendelsirup
800ml Bitter Lemon
Lavendel zum Dekorieren

Zubereitung für 4 dl Sirup + 4 Gläser

Etwa 20 Minuten + 3 Stunden ziehen lassen

- 1** Zitrone auspressen und das Zitronengras halbieren. Zitronensaft, Zitronengrasstängel, Wasser und Zucker aufkochen.
- 2** Die Lavendelblüten in den heißen Zuckersirup geben und abgedeckt 3 Stunden ziehen lassen. Durch ein Sieb in eine Flasche füllen.
- 3** Für die Limo die Zitrone auspressen und mit dem Sirup mischen. In vier Gläser verteilen und mit Bitter Lemon auffüllen. Je nach gewünschtem Süssegrad noch Sirup dazugeben. Mit einem Lavendelstiel eisgekühlt servieren.

Tipp

Getrocknete Lavendelblüten färben den Sirup lila.

