



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Getränke

.....

Saison: Sommer

.....

Für:

.....

Verfasst von: Melanie Schlick

.....

Zutaten

.....

5
HANDVOLL Lavendelblüten

.....

3 KG Zucker

.....

3 L Wasser

.....

60 G Zitronensäure

.....

2 Bio Zitronen

.....

1 Bio Orange

.....

Zubereitung

1. Zitronen und Orangen in Scheiben schneiden.
2. Alle Zutaten in einem Kübel 2 Tage kühl durchziehen lassen.

Bitte immer wieder umrühren, sodass sich der Zucker gut auflösen kann!

3. Filtern und in saubere kaltgespülte Flaschen füllen.

Kühl und dunkel lagern.

Selbstgemachter Sirup wirkt beruhigend an heißen Sommertagen.

Er schmeckt auch herrlich mit Prosecco!