

# Lavendelsirup

## Zutaten

1 kg Zucker

1 Liter Wasser

1 Bund frischen Lavendel

Lebensmittelfarbe



## Zubereitung

- Zucker & Wasser in einem Gefäss mischen, gelegentlich umrühren & warten, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die Lavendelblüten vom Stil abzupfen, gründlich waschen, abtropfen & dann zum Sirup dazu geben.
- Lasse den Sirup 2 Tage zugedeckt ziehen.
- Den Sirup in eine Pfanne giessen, kurz aufkochen & noch heiss in saubere Flaschen abfüllen & auskühlen lassen.
- Wer möchte kann dem Sirup 1 – 2 Tropfen Lebensmittelfarbe dazu geben.