



# Verführerischer Lavendel

LAVENDELBLÜTEN VERSTRÖMEN EINEN BETÖRENDENDEN DUFT. SIE VERFEINERN GETRÄNKE UND ENTFALTEN EINE WOHLTUENDE WIRKUNG AUF DER HAUT.

## Sommerliche Cocktails

### Lavendel-Heidelbeer-Sirup

**Zutaten:** 1 TL Lavendelblüten, 200 g Zucker, 40 ml Zitronensaft, 100 g gefrorene Heidelbeeren

**ZUBEREITUNG:** Lavendelblüten mit 200 Milliliter kochendem Wasser überbrühen, 15 Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen, in einem Topf erhitzen und den Zucker darin auflösen, den Zitronensaft hinzufügen. Heidelbeeren in eine Schüssel geben, mit etwa 50 Milliliter Sirup übergießen und mit einem Stößel grob zerkleinern. Restlichen Sirup unterrühren und über Nacht ziehen lassen. Fertigen Sirup abseihen. Er reicht für etwa zehn bis 20 Cocktails und ist im Kühlschrank eine Woche haltbar.

### Lavendel-Cocktail ohne Alkohol

**Zutaten:** Eiswürfel, 10 bis 20 ml Lavendel-Heidelbeer-Sirup, 100 ml Tonic Water oder

kohlensäurehaltiges Mineralwasser, Zitronenscheibe, Lavendelzweige

**ZUBEREITUNG:** Glas mit Eiswürfeln füllen, Sirup nach Geschmack hinzufügen und mit Tonic Water oder Mineralwasser aufgießen. Mit Zitronenscheibe und Lavendelzweigen garnieren und servieren.

### Lavendel-Cocktail mit Alkohol

**Zutaten:** Eiswürfel, 10 bis 20 ml Lavendel-Heidelbeer-Sirup, 100 ml Prosecco, ein Spritzer kohlensäurehaltiges Mineralwasser, Zitronenscheibe, Lavendelzweige

**ZUBEREITUNG:** Eiswürfel in ein Glas geben, Sirup nach Geschmack zugießen und mit Prosecco und Mineralwasser auffüllen. Mit Zitronenscheibe und Lavendelzweigen garnieren und servieren.

Quelle: <https://www.engagiert.de/magazin/verfuehrerischer-lavendel/>