

Rezept für Lavendel-Beeren-Shrub



Lavendel - eine vielseitig einsetzbare Pflanze.

Er lässt sich hervorragend zu Parfümessenzen, Seife, Honig, Hautpflegeprodukten - und zu Shrubs verarbeiten.

Was sind Shrubs? Die Getränkeneuheit 2018 auf Basis von Apfelessig. Eine bittersüße Sinfonie für den Sommer.

Zutaten für 10 Portionen (1 Karaffe)

20 Stiele Lavendel
200 g Zucker
240 ml Apfelessig
100 g Himbeere
100 g Brombeere
Eiswürfel
Mineralwasser, classic



10 Min. Gesamtdauer
10 Min. aktive Arbeitszeit



Leicht



115 Kcal / Portion

Zubereitung

Halten Sie einen Kochtopf bereit, ca. 20 cm Durchmesser.

Geben Sie Lavendel, Zucker und Essig in den Topf. Aufkochen und für 5 Minuten köcheln lassen. Der daraus entstandene Sirup muss komplett auskühlen. Entfernen Sie anschließend den Lavendel.

Beeren waschen und in Gläser verteilen.

Mit einem Stößel oder einer Gabel zerdrücken. Eiswürfel in gewünschter Menge zugeben und mit Sirup und Wasser auffüllen. Nach Belieben mit Lavendel garnieren und servieren.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration