

Rezepte mit Lavendel

von Aurélie Bastian

Lavendelblüten-Sirup

- 250 ml Wasser
 - 2 EL Lavendelblüten
 - 350 g Zucker
1. Alle Zutaten in einen Topf geben und miteinander verrühren und aufkochen.
 2. Das Zucker-Lavendel-Wasser ca. 2 Minuten kochen. Anschließend die Hitze zurücknehmen und die Zutaten weitere 5 bis maximal 8 Minuten köcheln lassen.
 3. Schüssel mit Sieb zum Passieren vorbereiten.
 4. Den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt durch das Sieb passiert. So werden die Blüten aus dem Lavendel-Sirup entfernt. Den fertigen Sirup noch warm in Flaschen abfüllen und diese verschließen.

Pfirsich-Lavendel-Cocktail

- 1 großer Pfirsich
 - ca. 660 ml Sprudelwasser
 - 1 TL Lavendel-Sirup
1. Pfirsich waschen und entkernen. Eine Pfirsichhälfte schälen und in einen Mixer geben und zerkleinern.
 2. Das Fruchtfleisch auf zwei Cocktailgläser aufteilen.
 3. Cocktailgläser mit dem Pfirsichfleisch nun mit Sprudelwasser auffüllen. In jedes Glas ½ Teelöffel Lavendelblüten-Sirup geben.
 4. Zweite Hälfte des Pfirsichs in dünne Scheiben aufschneiden und die Cocktails damit dekorieren.

Aurélies Genuss-Tipp: Statt Sprudelwasser kann auch Eierlikör verwendet werden.

Clafoutis mit Aprikosen & Lavendel

- 3 Eier (Größe M)
- 150 g Mehl (T405)
- 1 Prise Vanille
- 30 g Zucker
- 175-180 ml Milch
- 35-40 g Lavendel Sirup (je nach Geschmack)
- 8 Aprikosen
- 1 TL frische Lavendelblüten als Deko

Aurélies Back-Tipp: Wenn man den Geschmack von Lavendel sehr mag, kann man das Mengenverhältnis leicht verändern und dem Teig mehr Lavendel-Sirup zugeben. Entsprechend muss dann weniger Milch hinzugegeben werden, zum Beispiel 50 g Lavendel-Sirup für 150 ml Milch.

1. Alle Zutaten außer den Aprikosen und der Blüte in eine Rührschüssel geben. **Achtung:** Die Eier müssen als erstes in die Schüssel eingeschlagen werden und dann erst die Milch sowie die anderen Zutaten.
2. Die Zutaten mit dem Schneebesen per Hand oder in der Küchenmaschine gut durchrühren, bis der Teig eine cremige Konsistenz erreicht hat.
3. Die Aprikosen waschen und trocknen, anschließend halbieren und entkernen. Die aufgeschnittenen Hälften in eine Schüssel geben.
4. Eine Backform zur Hand nehmen (z. B. aus Keramik). Sie leicht mit Butter ausfetten und bemehlen. Dann den Clafoutis-Teig in die Backform geben.
5. Den Teig mit den halbierten Aprikosen belegen. Die Aprikosen dabei nicht zu tief in den Teig drücken, denn sie sollen noch zu sehen sein.
6. Der so belegte Teig kommt für 40 Minuten bei 180 °C Umluft in den Backofen.
7. Den fertigen Clafoutis aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in der Backform servieren.

Et voilà!