

Lavendel-Zucker

Dieses Rezept stammt aus Omas Zeiten: Schon damals verfeinerte Lavendel-Zucker viele Süßspeisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

600 g	Kristallzucker (fein)
6 EL	Lavendelblüten (getrocknete)

Zubereitung

1. Für den Lavendel-Zucker die Lavendelblüten von den Stängeln abzupfen und nach Belieben abriebeln oder als Ganzes verwenden. Mit einem Holzkochlöffel gründlich mit dem Kristallzucker verrühren.
2. Den Zucker schichtweise in ein trockenes Einmachglas füllen und fest verschließen. Etwa 7-8 Tage an einem trockenen Ort lagern, dann ist der Zucker fertig durchgezogen und kann verwendet werden.

Tipp

In Schlagobers gemischt verleiht der Lavendel-Zucker jedem süßem Gebäck eine besondere Note.