



Mein
Lieblings-
Tropfen

Provenzalische Lavendel- Limonade



Mein Schmeckt-total-französisch-Tropfen

Provenzalische Lavendel-Limonade

Zutaten für eine Familienportion:

200 ml warmes Hanauer Trinkwasser
4-5 EL Zucker, je nach Geschmack
25 g getrocknete Lavendelblüten
Saft von 2 Zitronen
Eiswürfel aus Hanauer Trinkwasser
Ca. 600 ml kaltes Hanauer Trinkwasser
(still oder aufgesprudelt)

So einfach geht's:

Den Zucker zusammen mit dem warmen Hanauer Trinkwasser und den Lavendelblüten aufkochen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Lavendelsirup etwa eine Stunde kalt stellen. Den Sirup mit dem Zitronensaft durch ein feines Sieb in ein Gefäß mit etwa einem Liter Fassungsvermögen gießen. Eis dazugeben und mit dem kalten Hanauer Trinkwasser auffüllen. Mhmm, das ist Frankreich-Urlaub direkt aus dem Glas.

Und dann:

Genießen!

