

Lavendel-Limonade mit Kokoswasser

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Portionen

Für den Lavendel-Sirup

200 g Zucker
200 ml Wasser
5 Teelöffel getrocknete Lavendelblüten
1 Tropfen violette Lebensmittelfarbe (optional)

Für die Limonade

6 Zitronen
150 g Zucker
1 l Kokoswasser
1 1/2 l Mineralwasser
Eiswürfel

Fernweh? Diese **Lavendel-Limonade** nimmt dich mit auf eine Reise durch provenzalische Lavendelfelder über sizilianische Zitronenhaine bis hin zu tropischen Kokosplantagen. Die Basis für deinen **Urlaub im Glas** bildet ein Sirup aus Lavendelblüten, der mit frisch gepresstem Zitronensaft und Kokoswasser aufgegossen wird. Das lilafarbene **Erfrischungsgetränk** ist nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein echtes **Sommerhighlight**. Und? Schon durstig auf **Limo**? Dann mach dir eine Flasche Lavendel-Limonade und genieß den Sommer!

- 1 -

Für den Sirup Wasser, Zucker und Lavendelblüten in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen, abdecken und 20 Minuten ziehen lassen.

- 2 -

Den Lavendelsirup durch ein feines Sieb filtern. Falls gewünscht violette Lebensmittelfarbe hinzufügen. Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

- 3 -

Für die Limonade 5 Zitronen auspressen. Zitronensaft mit Zucker, Kokoswasser und Mineralwasser in eine große Kanne geben. So lange rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

- 4 -

Die Hälfte des Lavendelsirups zugeben und verrühren.

- 5 -

Übrige Zitrone abwaschen und in Scheiben schneiden. Limonade mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben servieren.