

Rezept

# Lavendelgelee

Ein Rezept von Lavendelgelee, am 19.04.2024

## Zutaten

**50 g** Lavendelblüten  
Saft einer Zitrone

**200 g** Gelierzucker 3 plus 1

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 5 Gläser (á ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Lavendelblüten waschen und in 625 ml Wasser aufkochen. Blüten ca. 15 Minuten köcheln, abkühlen lassen und anschließend absieben.

---

2. Gelierzucker und Zitronensaft einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und Gelierprobe machen. Anschließend in sterile Gläser füllen und nach Bedarf mit Lavendelblüten dekorieren. Gläser gut verschrauben und auf den Kopf stellen. Nach 5 Minuten wieder umdrehen.