

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, auskühlen 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.