

# Rezept für Lavendel-Beeren-Shrub



Lavendel - eine vielseitig einsetzbare Pflanze.

Er lässt sich hervorragend zu Parfümessenzen, Seife, Honig, Hautpflegeprodukten - und zu Shrubs verarbeiten.

Was sind Shrubs? Die Getränkeneuheit 2018 auf Basis von Apfelessig. Eine bittersüße Sinfonie für den Sommer.

## Zutaten für 10 Portionen (1 Karaffe)

20 Stiele Lavendel  
200 g Zucker  
240 ml Apfelessig  
100 g Himbeere  
100 g Brombeere  
Eiswürfel  
Mineralwasser, classic



10 Min. Gesamtdauer  
10 Min. aktive Arbeitszeit



Leicht



115 Kcal / Portion

## Zubereitung

Halten Sie einen Kochtopf bereit, ca. 20 cm Durchmesser.

Geben Sie Lavendel, Zucker und Essig in den Topf. Aufkochen und für 5 Minuten köcheln lassen. Der daraus entstandene Sirup muss komplett auskühlen. Entfernen Sie anschließend den Lavendel.

Beeren waschen und in Gläser verteilen.

Mit einem Stößel oder einer Gabel zerdrücken. Eiswürfel in gewünschter Menge zugeben und mit Sirup und Wasser auffüllen. Nach Belieben mit Lavendel garnieren und servieren.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.mueller.de/inspiration](http://www.mueller.de/inspiration)