

LAVENDELLIMO MIT KOKOSWASSER

SOMMERCOCKTAIL GEGEN FERNWEH

Lavendel aus der Provence, **Kokos** aus den Tropen und wohlriechende **Zitronen** aus Sizilien: Dieser Sommercocktail nimmt Dich mit auf eine Weltreise der Aromen. Mit ihrem betörenden Duft, exotischen Geschmack und ausgefallenen Farbton ist die Lavendellimo mit Kokoswasser ein Sommerhighlight für alle Sinne!

Zutaten für 2,5 Liter

- 250 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 5 TL getrocknete Lavendelblüten
- Saft von 5 Zitronen
- 150 g Zucker
- 1 l Kokoswasser
- 1,5 l Mineralwasser

So geht's

Für den Lavendelsirup Wasser, Zucker und getrocknete Lavendelblüten aufkochen und 1 Min. köcheln. Abgedeckt ohne Hitze 20 Min. ziehen lassen. Abseihen, (optional) 1 Tropfen Lebensmittelfarbe unterrühren und abkühlen lassen.

Anschließend Zitronensaft, Zucker, Kokoswasser und Mineralwasser mit der Hälfte des Sirups im Mixer mischen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben servieren.

Tipp

Der Sirup hält sich im Kühlschrank bis zu einer Woche und verleiht auch Süßspeisen eine besondere Note.

