



Tipp: Lavendelstängel einfrieren, dann hat man auch noch nach der Blüte etwas davon.

"Hoanaschdorf Fresh"

- 1/2 Sekt (gerne auch alkoholfrei)
- 1/2 Wassr
- Stamperl Pfefferminz-Lavendel-Sirup
- Scheibe Zitrone
- Stängel Lavendel
- Pfefferminze
- Eis

Pfefferminz-Lavendel-Sirup

- 3 Liter Wasser
- 2 kg Zucker
- 50 g Zitronensäure
- 36 Stängel Pfefferminze
- 6 Stängel Lavendel

Wasser mit dem Zucker aufkochen. Zitronensäure dazu geben. In die heiße Mischung die ersten 12 Stängel Pfefferminze einlegen, bis sie sich bräunlich verfärben - das geht ziemlich schnell. Dann rausnehmen.

Nach dem Erkalten die nächsten 12 Stängel einlegen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag durch 12 frische Stängel ersetzen. Gegen Abend die Stängel herausnehmen und die Lavendelblütenstände für ca. 4 Stunden einlegen. Herausnehmen und den Sirup in Flaschen füllen. (Quelle: chefkoch.de)



"Heino" (Heinrichsdorfer Hugo)

- 1/2 Sekt (gerne auch alkoholfrei)
- 1/2 Wasser
- Stamperl Rosenblüten-Sirup
- 2 frische Erdbeeren
- Zitronenmelisse
- Eis

Rosenblüten-Sirup

- 0,5 Liter Wasser
- 500g Zucker
- 2 Päckchen Zitronensäure
- 2 Zitronen in Scheiben
- Mark von 1 Vanilleschote
- 150g Rosenblüten einer Duftrose
(ich bevorzuge die Rose 'Westerland')

Einen halben Liter Wasser zusammen mit 500 g Zucker aufkochen lassen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat, dann abkühlen lassen.

Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Rosenblütenblättern, der Zitronensäure und dem ausgeschabten Mark der Vanilleschote in ein großes Glas füllen. Mit der kalten Zuckerlösung übergießen, gut verschließen und 3 Tage kühl und dunkel ziehen lassen. Ein Haarsieb mit einem sauberen Tuch auslegen und über einen Topf legen. Den Sirup durch das Sieb gießen, aufkochen lassen und noch heiß durch einen Trichter in saubere Glasflaschen abfüllen. (Quelle: chefkoch.de)



"Hugo"

- 1/2 Sekt (gerne auch alkoholfrei)
- 1/2 Wasser
- Stamperl Holler-Sirup
- 1/4 Limette
- Pfefferminze
- Eis

Holler-Sirup

- 3 Liter Wasser
- 3 kg Zucker
- 100g Zitronensäure
- 6 Zitronen in Scheiben
- 20 Stück Hollerblüten

Wasser, Zucker, Zitronensäure mischen. Die Blüten und Zitronen dazu geben. 3 Tage bei Sonnenschein am Balkon oder auf der Terrasse stehen lassen. Aufkochen, abseihen und in Flaschen füllen.



Lillet "Wild Berry"

- Lillet Blanc (5 cl)
- Schweppes Original Wild Berry (10 cl)
- Beeren aus dem Garten
(gefroren dienen sie auch gleich als Eiswürfel)
- Eiswürfel

Lillet Blanc in ein Weinglas geben, mit Eiswürfeln auffüllen und mit Schweppes Original Wild Berry aufgießen. Beeren dazugeben und vorsichtig umrühren. (Quelle: Schweppes)

Mit freundlicher Empfehlung



www.kern-gartenbau.de