



Lavendelzucker



Lavendelzucker ♥♥♥♥ herrlichen Sommerduft konserviert...und mit "beruhigender" Wirkung

Material:

- Frischen Lavendel
- 1 Vanilleschote
- Hagelzucker
- Mörser
- Kleine Marmeladegläser

Lavendelblüten sammeln, die Blüten dann abzupfen. Eine Vanilleschote aufschneiden und auskratzen.

In einem Mörser die Blüten mit der Vanille zusammen fest vermörsern (dadurch werden nochmals die ätherischen Öle freigesetzt)...das Ganze dann mit Hagelzucker vermengen und in Gläser füllen.

Schon habt ihr eine weitere Geschenkidee oder selbst Vorrat zur weiteren Verwendung als Deko bei Kuchen...oder eben im Herbst/Winter im Tee ☕☕

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht das Jugendzentrum Ferlach!