



## Lavendel-Gelee

### Zutaten für ca. 4 Gläser:

- 1 Flasche Sekt (trocken, Rosé intensiviert die Farbe)
- 1 Handvoll Lavendel
- ca. 400 g Gelierzucker 3:1

### Zubereitung

Die Lavendelblüten von den Stielen zupfen und mit dem Sekt zusammen für mehrere Stunden (am besten über Nacht) in einem Topf ziehen lassen. Danach die Blüten aussieben und die Flüssigkeit zusammen mit dem Gelierzucker ca. 4 Minuten sprudelnd kochen. Gläser mit heißem Wasser ausspülen, mit Gelee füllen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen, fertig!