

„Spritziges“

Copyright Regina Kern
www.kern-gartenbau.de



"Hoanaschdorf Fresh"

1/2 Sekt (gerne auch alkoholfrei)

1/2 Wasser

Stamperl Pfefferminz-Lavendel-Sirup (s. unten)

Scheibe Zitrone

Stängel Lavendel

Pfefferminze

Eis

Dazu 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 (s. unten)

2 frische Erdbeeren

Zitronenmelisse

Eis

Dazu 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)

