**Tee:**

1-2 Handvoll Lavendelblüten (frisch/getrocknet) mit 1 Tasse abgekochten Wassers aufgießen. Ca. 10 Min. ziehen lassen, Blüten abseihen, fertig. Nicht überdosieren sonst Magen/Darmreizung.

**Migräne-Tee:**

20 g frische oder 10 g getrocknete Lavendelblüten in

1 l Wasser aufkochen,

5 min ziehen lassen

dann nach Belieben mit Honig süßen.

**Schlaftrunk:**

2 Teil/e Blüten von der Kamille

2 Teil/e Zitronenmelisse

1 Teil/e Blüten vom Lavendel

1 Teil/e Pfefferminze (Blätter)

1 Teil/e Blüten von der Rose

1 Prise Muskat

Gießen Sie für 1 Tasse 2 Tl der Teemischung mit kochendem Wasser auf.

Lassen Sie den Tee 5 Mn. ziehen, bevor Sie Ihn abseihen und trinken.

**Lavendelkakao:**

2 Becher Milch

4 EL Kakaopulver, echtes

1 EL Honig

1 TL, gehäuft Lavendel (Speiselavendel)

Die Milch in einen Topf geben. Zusammen mit dem Kakaopulver und dem Honig auf kleiner Stufe erhitzen, bis sich der Honig aufgelöst hat.

Den Lavendel in einen Teefilter aus Papier geben und in den Topf hängen. Auf kleiner Flamme etwa 5 min. weiter ziehen lassen. Den Lavendelbeutel herausnehmen und den Kakao auf zwei Tassen verteilen.

**Lavendelpralinen**

mit einer dezenten Lavendelnote, ergibt 40 Stück:

100 g Sahne

1 TL, gestr. Lavendel -Blüten, getrocknete

200 g Kuvertüre, weiße

100 g Schokolade, Vollmilch-

200 g Kuvertüre, Vollmilch- zum Überziehen

2 EL Lavendel -Blüten für die Deko

Die Sahne in einem Topf aufkochen und die Lavendelblüten hineingeben, ca. 10 Min. zugedeckt ziehen lassen, dann abseihen.

Inzwischen die weiße Kuvertüre und die Vollmilchschokolade fein hacken. Dann in die Lavendelsahne geben und solange rühren, bis alles aufgelöst ist.

Diese Masse dann in einen Spritzbeutel füllen und damit Pralinenhohlkörper befüllen. Über Nacht an einem kühlen Ort trocknen lassen.

Am nächsten Tag die Vollmilchkuvertüre hacken und über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die Pralinen damit überziehen und mit einigen getrockneten Lavendelblüten dekorieren.

Hat man keine Hohlkörper, kann man die Masse auch in einer mit Backpapier ausgelegten Form über Nacht trocknen lassen und am nächsten Tag - wie oben beschrieben - überziehen.

**Lavendeleis:**

 1 TL getrocknete Lavendelblüten (je nach Geschmack bis zu 1 EL möglich)

 200 g Zucker

 250 ml Milch

 250 ml Sahne

 8 Eigelb

Die getrockneten Lavendelblüten mit dem Zucker vermischen und einem Mixer gründlich durchrühren, bis die Lavendelblüten fast staubähnlich geworden sind. Alternativ kann man die Lavendelblüten auch zu Beginn erst einmal mit einem Mörser fein zerkleinern und dann dem Zucker beifügen.

Der Milch wird nun langsam die Lavendel, Zuckermischung zugegeben, während man sie mit einem Mixer verrührt. Die Zuckerkristalle sollten sich weitgehend aufgelöst haben.

In einer anderen Schüssel wird das Eigelb und die Sahne miteinander verrührt, bis sie homogen geworden ist. Anschließend die Lavendel -, Zuckermischung hiermit verrühren.

Nun die Masse für das spätere Lavendeleis einfach in eine Eismaschine geben und dort gefrieren lassen.

Lavendeleis ist eine schmackhafte Alternative zu den herkömmlichen Eissorten und in Frankreich oder speziellen Gourmetrestaurants wird das Lavendeleis gerne gereicht.

Schlanke Variante für das Lavendeleis

Statt der vollen Menge Sahne, kann ein Teil auch durch Joghurt ersetzt werden. Dadurch bekommt das Lavendeleis einen säuerlichen Geschmack.

Lavendel-Konfitüre:

Dazu benötigt man ein Kilogramm Zucker, einen Teelöffel Weinsteinsäure, zwei Tassen Wasser und zweihundert Gramm Veilchenblüten-Blätter.

Zunächst kocht man aus dem Wasser und dem Zucker einen Sirup und gibt anschließend die Blütenblätter hinein. Diese Masse lässt man kochen, bis sie geliert. Sie ist dann fest genug, wenn ein großer Tropfen der Konfitüre auf einem kleinen Teller liegen bleibt, ohne zu zerlaufen. Nun gibt man die Weinstein-Säure zu und lässt alles noch einmal kräftig aufkochen.

Anschließend füllt man die noch heiße Konfitüre in gründlich gereinigte Gläser, verschließt diese und stellt sie für eine halbe Stunde auf den Deckel.

**Lavendel-Gelee:**

Das etwas würzig schmeckende Lavendel-Gelee verwendet man weniger als Brotaufstrich, als zu Joghurt, Eis oder Quarkspeise, aber auch zu Frischkäse, gebratenem Fisch und Geflügelgerichten.

Für die Zubereitung benötigt man eine Handvoll Lavendelblüten, 50 Gramm Zucker, einen Viertelliter Wasser, 100 Milliliter Creme de Cassis, 150 Milliliter roten Portwein und zwei Esslöffel Honig. Die Zutaten werden alle zusammen eine halbe Stunde lang gekocht, bis sich ein dicker Sirup bildet. Anschließend gießt man diesen durch ein engmaschiges Sieb und filtriert so die Blütenrückstände heraus. Der Sirup kann als Soße verwendet oder mit 250 Gramm Gelierzucker erneut aufgekocht und anschließend direkt in Marmeladengläser abgefüllt werden.

**Dufsäckchen:**

evtl. mit ein paar Rosenblättern mischen