



- Mehr als lecker -

FLIN – Das Sommergetränk

Zutaten

- 6 cl Fliedersirup
- 4 cl Gin
- Sekt zum Aufgießen
- Eiswürfel
- 1 Zweig Zitronenthymian



Zubereitung

Eiswürfel in ein Glas geben. Fliedersirup, Gin und Thymian dazu geben und mit Sekt aufgießen.



- Mehr als lecker -

Thymian-Käse-Taler

Zutaten

- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 1 TL Salz
- 200 g geriebener Käse
- 200 g Butter
- 4 Stengel (Zitronen)Thymian fein gehackt



Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Mürbteig kneten. Zu einer Rolle formen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Die Rolle in Taler schneiden (ca. 3 mm dick) und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft lichtgelb backen.

Achtung: Die Kekse werden schnell braun.



- Mehr als lecker -

Fliedersirup

Zutaten

10 Fliederdolden Blüten abgezupft
700 g Zucker
15 g Zitronensäure
1 Bio Zitrone in Scheiben
5 kleine Zweige Zitronenthymian abgezupft
1,5 l Wasser



Zubereitung

1. Zucker, Zitronensäure in Wasser aufkochen.
2. Zuckersirup über Fliederblüten und Zitronenthymian gießen. Mit Zitronenscheiben abdecken und 4 Tage abgedeckt an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.
3. Sirup durch ein Mulltuch abseihen, nochmals aufkochen und in sterile Flaschen füllen.