



Lavendel

Lavendelplätzchen

Zutaten

125 g weiche Butter, 100 g Zucker, 1 Ei,
1 Eßl. Lavendelblüten, 150g Weizenmehl, 1 gestr. TL Backpulver

Zubereitung

Mit den Zutaten einen Teig zubereiten; jeweils 1 TL Teig auf ein gefettetes Backblech setzen, und die Plätzchen bei 170 °C ca. 15 bis 20 Min. backen.



Kosmetik

Lavendel ist nach seiner Verwendung als Badeessenz benannt
Lateinisch lavare = waschen

Lavendel-Körperlotion

3 EL Lavendelblüten, 50 ml Obstessig, 200 ml abgekochtes Wasser, 50 ml Hamameliswasser (aus der Apotheke)

Alle Zutaten, außer dem Hamameliswasser, in einem gut verschlossenen Gefäß, an einem warmen Platz, ziehen lassen und dann filtern. Das Hamameliswasser hinzufügen und gut verschlossen und dunkel aufbewahren.

Mit einem getränkten Mulltuch den Körper erfrischen.

Wirkt entzündungshemmend und belebend.

Lavendelzucker

Zum Parfümieren für Kaffee, Sahne etc.

Zutaten:

Auf 100 g Zucker jeweils 1 EL Lavendelblüten

Zutaten mischen und im Schraubglas beliebig lang aufbewahren.

Für die Verwendung den Zucker sieben, und in hübsche Gefäße füllen.

Ein schönes Geschenk!



Geschichte

Wussten Sie, dass wir in Deutschland eine Lavendelstadt haben?

Vor 200 Jahren wurde um die Stadt Bad Blankenburg (Thüringen) gewerbsmäßig Lavendel angebaut. Die Bodenverhältnisse und das harmonische Klima stellten ideale

Wachstumsbedingungen dar. Doch diese, durch die hügelige Landschaft bedingt, dort nur mögliche Kleinanbaupflanzung war der Konkurrenz des großflächigen Anbaus in Frankreich nicht gewachsen. Aber dem Lavendel sind die Bad Blankenburger treu geblieben. Jährlich wird hier im August das Lavendelfest gefeiert mit der Wahl der Lavendelkönigin. Wellness-

Wochenenden rund um den Lavendel werden angeboten und vieles mehr. Im „Lavendel-Paradies“ z.B. gibt es himmlische Bio-Lavendel-Milch.

