

Anleitung für selbst gemachtes Lavendelöl

Das brauchen Sie

- 250 ml Trägeröl
- 12 g getrocknete Lavendelblüten
- verschließbares Glas
- Kochtopf
- Filter
- evtl. Braunglas
- Mörser



Und so geht's

1. Die getrockneten Lavendelblüten in einem Mörser etwas zerstoßen und in das saubere, wiederverschließbare Glas geben.
2. Das Öl bei niedrigster Hitze im Topf erwärmen.
3. Die Lavendelblüten mit dem erwärmten Öl übergießen, sodass alle Blüten vollständig bedeckt sind.
4. Das Lavendelöl an einem warmen Ort für vier Wochen ruhen lassen.
5. Nach Ablauf der vier Wochen die Lavendelblüten herausfiltern.
6. Für eine verbesserte Haltbarkeit das Öl in ein Braunglas geben und darin lagern.