



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Sommer
Für:
Verfasst von: Edith Handl-Herzog

## Zutaten

125 G	weiche Butter
125 G	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 PRISE	Salz
2	Eier
2 EL	Milch
1 TL	fein gehackte Lavendelblüten
180 G	Dinkelmehl, vermischt mit

1 EL	Backpulver
150 G	Staubzucker (für die Glasur)

## Zubereitung

- 1. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- 2. Eier dazugeben.
- 3. Die Milch und die fein gehackten Lavendelblüten untermengen.
- **4.** Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver unterheben.
- 5. Die Masse in Muffinförmchen füllen und bei 20 °C Umluft circa 15 min. backen.
- **6.** Für die Glasur den Staubzucker mit etwas Wasser verrühren und auf die fertig gebackenen Muffins aufstreichen.
- 7. Mit Lavendelblüten bestreuen.

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2022