

Lavendelblütenmuffins mit Glasur

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Sommer Für:

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.