

REZEPT LAVENDEL -MUFFINS

Sie sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern sie schmecken auch köstlich! Hier ist mein Rezept für die Lavendel-Muffins:

Zutaten für 12 Muffins:

0.5 Pack Backpulver
125 g Butter (weich)
2 Stück Eier
4 TL Lavendelblüten
180 g Mehl
3 EL Milch
0.5 Pack Vanillepulver
125 g Zucker



Zubereitung:

1. Für die Lavendel-Muffins den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Muffin-Formen einfetten.

2. Zucker, Butter und Vanillepulver mit dem Mixer schaumig rühren. Eier vorsichtig unterrühren.



3. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben, unterziehen und zu einem gleichmässigen Teig verarbeiten.



4. Teig in die Muffin-Formen füllen und im Backofen 15 Minuten backen.



Tip: Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen oder Lavendelblüten mit Rahm bei 8 Grad 5 min kochen. Dann den Rahm und die Lavendelblüten filtern und mit Puderzucker zu einer Masse rühren. Muffins bestreichen und fertig. Ich hoffe sie schmecken euch auch so gut wie mir.

Von Serafino