



**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