



## REZEPT Tipp

# Lavendelherzen



**190 g Sommerbutter**

**80g Puderzucker**

**1 glückliches Ei**

**350 g Dinkelweißmehl**

**½ Tl Backpulver**

**4 El Lavendelblätter (frisch haben sie das beste Aroma) fein hacken evt. mit einem Keramikmesser**

**2 Tl abgezapfte Lavendelblüten (frische sind zu bevorzugen)**

Butter und Zucker schaumig rühren und dann das Ei dazugeben. Nochmals rühren.

Mehl, Lavendelblätter, Lavendelblüten und Backpulver in einer Schüssel vermischen und zum Zucker- Butter- Eigemisch kneten. Nun an einem kühlen Ort eine halbe Stunde rasten lassen.

Den Teig ausrollen, kleine Herzen ausstechen und im vorgeheizten Rohr bei 220 Grad ungefähr 10 min goldgelb backen.

Für die ganz Süßen mit Lavendelzucker bestreuen und servieren.

In einer Keksdose sind diese Herzchen einige Wochen lagerfähig. Einige Lavendelblüten hineinstreuen um das Aroma zu erhalten.

Monika Rosenstatter