

Lavendel-Minimuffin

FÜR 24 MINI-MUFFIN



ZUTATEN

1.3 dl Rahm
1 TL getrocknete Lavendelblüten
130 g Butter, weich
80 g Zucker
2 Prisen Salz

2 Eier
100 g geschälte Mandeln, gemahlen
1 TL getrocknete Lavendelblüten
230 g Dinkelmehl
1 gehäufte Teelöffel Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Rahm mit den Blüten aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen, absieben, auskühlen.
2. Butter in einer Schüssel weichrühren, bis kleine Spitzen entstehen.
3. Zucker und Salz, Eier nacheinander darunter rühren, weiter rühren bis die Masse hell ist.
4. Mandeln, Lavendelblüten und dann Lavendelrahm unterrühren.
5. Mehl und Backpulver mischen, darunter rühren.
6. In die Vertiefungen des Muffinsblechs kleine Muffin-Papiere hineinlegen. Dann den Teig einfüllen.
7. Backen: ca. 15 bis 20 Minuten, in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Nach dem Auskühlen dekorieren.

TIPPS



Zu der lilafarbenen Glasur passen frühlingsgrüne Muffins-Papiere sehr gut, das Gebäck wirkt frisch und frühlingshaft.



Wenns etwas schneller gehen soll: die Lavendelblüten die im Rahm sind, müssen nicht unbedingt abgeseibt werden. Das Lavendaroma wird dadurch noch verstärkt.

