

Lavendelplätzchen

- 120 g weiche Butter
- 1 Ei + 1 Eigelb
- 120 g Zucker
- 190 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Lavendelblüten

Butter, Zucker und Ei mit einem Handmixer schaumig rühren. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl und die Lavendelblüten dazugeben. Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank mindestens, gerne über Nacht 1 Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche zu einer 5 cm dicken Rolle ausrollen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Auf einem Backblech mit Backpapier ca. 15 Minuten backen.