

## Lavendelkekse

Die Lavendelkekse sind ganz schnell bis zum letzten Krümel aufgegessen. Man kann das Rezept natürlich gleich in größeren Mengen zubereiten ...

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

250 g	Mehl
125 g	<a href="#">Butter</a>
125 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
6 g	Lavendelblüten
2 EL	Lavendelzucker (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Für die **Lavendelkekse** zuerst die Butter in Stückchen schneiden. Das Mehl dazugeben und verkrümeln.
2. Anschließend Ei und Zucker schaumig rühren. Die Lavendelblüten hinzufügen und verkneten, sodass ein Mürbeteig entsteht. Jetzt den Teig für etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen. Dann mithilfe von Ausstechern Kekse der Wahl ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und dann die Kekse etwa 18 Minuten backen. Danach mit Lavendelzucker bestreuen.

## Tipp

Die Lavendelkekse sehen besonders gut aus und sind zur Weihnachtszeit sehr beliebt.