Lavendel-Muffins

Ein ganz tolles Rezept für die nächste Party: raffinierte Lavendel-Muffins, die ganz einfach zu backen sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

4 EL	Lavendelblüten
1 Stk.	Ei
250 g	Weizenmehl
180 g	Vollkornmehl
250 ml	Buttermilch
100 g	Butter
3 TL	Backpulver
100 g	Rohrzucker
3 EL	Butter (für die Förmchen)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. **Lavendel-Muffins** schmecken bestimmt jeden Partygast. Hierfür zuerst die Butter an einem warmen Ort weich werden lassen. Dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen und die Lavendelblüten fein hacken.

2. Anschließend das Backpulver, die gehackten Lavendelblüten, Zucker, die zwei Mehlsorten und eventuell Natron gut vermengen. Das Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen, die weiche Butter untermengen.

3. Mit flüssiger Butter die Muffinsförmchen bepinseln, dann die Buttermilch mithilfe einer Gabel schnell zu dem Mehl hinzufügen. Nicht zu lange verrühren, sodass die Mischung schön luftig bleibt.

4. Die Mischung in die Förmchen geben und danach für etwa 20-25 Minuten im Ofen backen, bis die Lavendel-Muffins eine goldgelbe Farbe haben.

Tipp

Die Lavendel-Muffins schmecken mit Lavendelhonig besonders gut.