

Lavendel-Vanille Muffins

Mit diesem Rezept erhaltet ihr etwa 12 Muffins

Zutaten:

120g brauner Zucker

120g weiche Butter oder Margarine

2 Eier Gr. M

1 EL Milch

1 TL fein gehackte essbare Lavendelblüten

3-4 Tropfen Vanille-Extrakt oder 1 TL Vanille Aroma

175g Mehl - gesiebt

2 TL Backpulver

Für den Belag/Zuckerguss:

200g Puderzucker

frische oder getrocknete Lavendelblüten

1. Ofen auf 200°C vorheizen.
2. 12 Muffin Förmchen aus Papier in ein Muffinblech verteilen, oder diese hier aus Silikon, oder 24 Muffin Förmchen aus Papier ineinander, auf ein Backblech setzen, damit diese ihre Form behalten.
3. Zucker und Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier jeweils ca. 1 Minute lang unter rühren. Milch, Lavendelblüten und Vanille einrühren.
4. Das Mehl mit Backpulver mischen und gerade so unter die Masse rühren, bis sich gerade so alles vermischt hat. Auf keinen Fall zu stark verrühren!
5. Den Teig auf die Förmchen verteilen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen für ca. 12-15 Minuten backen, je nach Backofen kann die Zeit etwas variieren.
6. Wenn die Muffins goldbraun, Garprobe machen (mit einem Holzspieß hinein stechen, wenn kein Teig mehr kleben bleibt sind die Muffins fertig)
7. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Den Puderzucker sieben und gerade so viel warmes Wasser hinzugeben, dass man einen dickflüssigen Zuckerguss erhält. Jeweils einen Teelöffel Zuckerguss auf einem Muffin verteilen und mit frischen oder getrockneten Lavendelblüten dekorieren.

