

# LAVENDEL KEKSERL



*Duftsackerl  
aus dem üppig  
blühendem Lavendel zu  
fertigen, ist zwar eine  
feine Sache, aber warum  
nicht mal ein paar*

*Kekserl daraus backen???*

## Lavendel - Kekserl:

150g Butter  
120g Zucker  
1 Ei  
1 EL Lavendelblüten  
200g Dinkelmehl fein  
1 KL Backpulver  
evt. 2 Tropfen ätherische Bio Lavendelöl

**TIPP:** ich gebe die Lavendelblüten kurz vorher in den Mörser, damit die Blüten mehr ätherisches Öl versprühen und nicht strohig schmecken.

## Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren, dann das Ei dazugeben.

Zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl und die Lavendelblüten unterrühren.

Blech mit Backpapier auslegen, Teig mit Dressiersack als kleine Kekse aufspritzen - oder einfach geht mit einem kleinen Löffel Häufchen draufsetzen

Bei 150° C - ca. 10 bis 15 min backen.

## Minze-Variation:

du kannst unter den Teig auch ein paar Schokostücke unterheben und ein paar (2-3) Tropfen ätherisches Pfefferminzöl in den Teig geben. Auch Minzeblätter können im Teig mitgebacken werden.

Weiter Möglichkeiten bieten auch Orangenminze, Apfelminze, Zitronenverbene, Rosenblüten, ...