Rezept

Zarte Lavendel-Muffins

Ein Rezept von Zarte Lavendel-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

2 EL	getrocknete Lavendelblüten
150 g	Butter
2	geh. TL Backpulver
100 g	Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
12	Papierförmchen oder Fett fürs Blech
100 g	Sahne
250 g	Mehl
2	Eier
150 g	Zucker
	12er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Lavendelblüten und die Sahne in einem kleinen Topf einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, abkühlen und abgedeckt mindestens 12 Std. (am besten über Nacht) ziehen und Lavendelaroma annehmen lassen. Am nächsten Tag die Sahne durch ein feines Sieb gießen und auffangen, dabei die Blüten gut ausdrücken.

2. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen.

3. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker, Vanillezucker, der Lavendelsahne und der Butter verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren.

4. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.