

## Rezept

# Lavendeltörtchen mit Zitronencreme

Ein Rezept von Lavendeltörtchen mit Zitronencreme, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für die Lavendeltörtchen

<b>1 TL</b> getrocknete Lavendelblüten	<b>100 ml</b> neutrales Öl
<b>100 g</b> Weizenmehl	<b>30 g</b> Speisestärke
<b>70 g</b> Zucker	<b>1 TL</b> Sojamehl
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>50 g</b> vegane Skyr- oder Quark-Alternative
<b>100 ml</b> Sojamilch	<b>1 EL</b> Zitronensaft

### Für die Zitronencreme

<b>2</b> Bio-Zitronen	<b>150-200 ml</b> Pflanzendrink
<b>70 g</b> Zucker	<b>20 g</b> Speisestärke
<b>40 g</b> vegane Butter	<b>1 Msp.</b> gemahlene Kurkuma

### Für den Guss

<b>70 g</b> Puderzucker	<b>4-5 EL</b> Heidelbeersaft
-------------------------	------------------------------

### Außerdem

<b>8-16</b> frische Lavendelblüten (alternativ: 1-2 TL getrocknete Lavendelblüten)	<b>1</b> Bio-Zitrone neutrales Öl für die Förmchen
--	---

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6-8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 19 g F, 3 g EW, 42 g KH

## Zubereitung

### Lavendeltörtchen, Schritt 1

1. Die Lavendelblüten mit dem Öl in einem Topf erhitzen. Vom Herd nehmen und die Mischung ein paar Minuten ziehen lassen.

---

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Mulden der Muffinform mit Öl einfetten.

---

3. Das Lavendel-Öl mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verrühren. Den Teig in den Mulden der Muffinform verteilen - sie sollten höchstens zu zwei Dritteln gefüllt sein. Die Lavendeltörtchen im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. In der Form auskühlen lassen, dann aus den Mulden heben.
- 

#### **Für die Zitronencreme**

4. Die Zitronen heiß waschen und trocken tupfen, die Schalen abreiben und den Saft auspressen. 50 ml Pflanzendrink mit Zucker und Speisestärke verrühren. In einem Topf 100 ml Pflanzendrink zum Kochen bringen. Die Zucker-Stärke-Mischung einrühren und aufkochen lassen. Vegane Butter, Kurkuma, Zitronenschale und -saft unterrühren. Falls die Creme zu fest ist, noch etwas mehr Pflanzendrink unterrühren. Die Creme vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 

#### **Für den Guss**

5. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Saft glatt verrühren.
- 

#### **Lavendeltörtchen, Schritt 2**

6. Die Wölbungen der Törtchen gerade abschneiden, mit den Schnittflächen nach unten hinlegen und den Heidelbeerguss auf die glatten Oberflächen verteilen.
- 

#### **Anrichten**

7. Die Zitrone heiß waschen, in Scheiben schneiden und diese halbieren. Etwas Zitronencreme auf den Tellern verstreichen und ein Törtchen anlegen. Eine Zitronenscheibe dazulegen. Törtchen und Creme mit Lavendelblüten dekorieren.