

Lavendeltaler

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 150 g weiche Butter
- 120 g gesiebter Staubzucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 KL getrocknete Lavendelblüten
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Orangenschale
- 170 g glattes Mehl
- 1 KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Bestreuen:

- Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Ei, Lavendelblüten und Orangenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und einrühren.

Von der Masse mit einem Kaffeelöffel Häufchen abstechen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

2 Zum Bestreuen:

Die erkalteten Kekse leicht mit Staubzucker bestreuen.