

THEMA DES WETTBEWERBS 2016: Lavendel KATEGORIE: Kulinarik & Genuss

PROJEKTTITEL:

Lavendeltaler Kinderprojekt

EINGEREICHT VON

Sebastian Weber

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Die leckeren Lavendeltaler bestehen aus Butter, Zucker, Eiern, Mehl und der duftenden Geheimzutat – getrocknete Lavendelblüten. Um dem ganzen noch eine individuelle Note zu verleihen, werden die knusprig gebackenen Taler vor dem Servieren mit selbstgemachtem Lavendelzucker bestreut.

Zutaten:

- 150 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 1 El getrocknete Lavendelblüten
- 200 g Mehl

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren, dann das Ei begeben. Die Lavendelblüten kurz unterrühren. Zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben. Bleck mit Backpapier auslegen, den Teig mit einem Dressiersack als kleine Plätzchen aufspritzen. Bei 150 °C Heißluft ca. 10-15 Min. goldbraun backen. Mit selbstgemachtem Lavendelzucker bestreuen.