

Liebeskekse (mit Rosenblüten und Lavendel)



Zutaten:



100 g Butter
50 g Kristallzucker
1 Ei
70 g Mehl
1 TL Lavendelblüten
1 TL Rosenblüten

Zubereitung:

Butter, Zucker und Ei werden schaumig gerührt. Gesiebtetes Mehl, Lavendel- und Rosenblüten dazugeben - einige Lavendelblüten für die Dekoration zurücklegen. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten und diesen auf einem mit Mehl bestäubten Brett ausrollen und **Herzen** ausstechen. Die Liebeskekse funktionieren nur, wenn man Herzen aussticht. Auf einem gefetteten Blech bei 160 °C backen, bis die Herzen goldgelb sind. Auf einem Rost auskühlen lassen. Mit Rosen- oder Lavendelzucker bestreuen und einer geliebten Person servieren.

Anmerkung: Falls der Teig zu sehr klebt, mehr Mehl verwenden.

