Lavendel-Cookies

Pinzgauer
NATURZAUBERWERKE
Naturprodukte mit Herz

Zutaten:

- 225g Butter
- 160g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 265g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Lavendelblüten

Zubereitung:

Die weiche Butter mit Zucker und Ei schaumig rühren. Salz, Mehl, Backpulver und die Lavendelblüten dazu geben und alles zu einem schönen Teig verrühren.

Das Backrohr auf 180° Grad vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln (2-3cm groß) formen und diese mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Anschließend die Kugeln ganz leicht platt drücken.

Die Cookies werden 12-15Min bei 180°C Umluft goldbraun gebacken.

Guten Appetit!

© Pinzgauer Naturzauberwerke 2016
www.naturzauberwerke.at