

Bisquits à la Lavande

Zutaten für ca. 40 Stück:

240 g Butter
120 g Zucker
360 g Weizenmehl
4 EL frische Lavendelblüten grobgehackt
50 g Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Butter und Zucker schaumig schlagen.
Mehl und Lavendel unterrühren und einen weichen Mürbteig herstellen.
Zu einer Kugel formen und abgedeckt für ca. 30 min. kaltstellen.
2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Den Teig dünn ausrollen und mit einem ca. 5 cm grossen Herzen oder einem Ausstecher nach Wahl schöne Bisquits ausstechen.
Auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 10 min. backen, bis sie hellgold sind.
3. Die Kekse auskühlen lassen, frisch mit Puderzucker und ein paar Lavendelblüten dekorieren und servieren.

Dazu empfiehlt Pauline ein Glas prickelnden Crémant d'Alsace 100 % Chardonnay aus ihrem Sortiment. À votre santé!

