



Lavendelguetzli

Ergibt ein rechteckiges Backblech

2 dl Rahm
1 Tl getr. Lavendelblüten
200 g Butter
120 g Zucker
2 Prisen Salz
3 Eier
150 g geschälte Mandeln, gem.
1 Tl getr. Lavendelblüten
350 g Mehl
1 Tl Backpulver

Für die Glasur:
300 g Puderzucker
ca 4 El Wasser
2 El getr. Lavendelblüten

zusammen aufkochen, von der Platte nehmen, etwa 30 Minuten
ziehen lassen, abkühlen, absieben
weich rühren

zusammen begeben
eins nach dem anderen langsam begeben

beides begeben, anschliessend den Lavendelrahm begeben

beides mischen & begeben
den Teig in das gefettete Backblech geben, 1 cm dünn ausstreichen

ca 20 Minuten bei 180°C backen, auskühlen

beides mischen, auf den gebackenen Guetzli ausstreichen
darauf verteilen

En Guete
wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam