

### **Sommerkuchen „Lavendelblüte“**

Zutaten: 175 g weiche Butter, 175 g Zucker, 3 Eier, 175 g Mehl, 1 TL Backpulver, ½ Röhrrchen **Bio-Blütenzucker Lavendelblüte** oder nach Geschmack, 1/2 Vanilleschote, 2 EL Milch, 50 g Puderzucker, ½ TL Wasser, ½ EL frische oder getrocknete Lavendelblüten

Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Eine Kranzform oder hohe 20cm-Springform einfetten und dünn mit Mehl einstäuben. Butter schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker und die Eier hinzugeben und schaumig rühren. Esslöffelweise abwechselnd das mit dem Backpulver vermischte Mehl, die Milch, das ausgekratzte Vanillemark und den Lavendelblütenzucker unterziehen. Den Teig in die Kuchenform füllen und eine Stunde backen. Nach 50 Min. Stäbchenprobe; eventuell abdecken, falls er zu dunkel wird. Den Kuchen nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und 5 Min. stehen lassen, dann zum Auskühlen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, den Puderzucker mit dem Wasser glatt rühren. Die Glasur in dünnen Streifen auf den Kuchen gießen und die Lavendelblüten darauf dekorieren. Tipp: einen Teil der Lavendelblüten in die Teigmischung geben und mitbacken. Guten Appetit!