

# „Kulinarischer Garten“ Köstliches aus der Pfalz



© by Letscher

## Lavendelkuchen

### Zutaten:

250 g Butter  
100 g Zucker  
50 g Lavendelzucker  
6 Eier  
350 g Mehl  
6 El Milch  
1 Backpulver  
Lavendelzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier hinzugeben.  
Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Zusammen mit der Milch hinzufügen.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen.

Bei 180° C, ca. 1 Stunde backen.

Den Kuchen vor dem Servieren mit Lavendelzucker bestreuen.