



Benötigte Zutaten

Kekse:

280 ml **Premium Buttermilch**

80 g **Premium Teebutter
flüssig**

2 Stück Eier

120 g Staubzucker

220 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Msp. Natron

75 g Cranberries

75 g gehackte Walnüsse

Glasur:

200 g **Premium Frischkäse**

100 g Staubzucker

etwas Lavendel-Sirup

Zum Garnieren:

gehackte Walnüsse

Cranberries

Lavendelblüten

Buttermilch-Preiselbeer- Walnussküchlein mit Frischkäse-Lavendelcreme

Anleitung

1. Für die Kekse alle flüssigen Zutaten mit einem Schneebesen glattrühren, dann die trockenen Zutaten vermengen und hinzufügen.
2. Die gehackten Nüsse und Cranberries unterheben.
3. Die Masse rasch in Mini-Kuchenförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Heißluft für rund 25 Minuten backen, dann vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Glasur den Frischkäse mit dem Staubzucker glattrühren und so viel Lavendelsirup hinzufügen bis eine dickliche Creme entsteht.
5. Die ausgekühlten Küchlein mit der Frischkäseglasur bestreichen und mit gehackten Walnüssen, Cranberries und Lavendelblüten garnieren.

Tipp: Dazu passt ein frischer Beeren-Buttermilch-Shake.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at