

# Honig-Plätzchen mit Himbeer-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Honigplätzchen:**

40 g Mehl	1 Ei (Eiweiß)	45 g Butter
2 EL Honig	35 g extrafeiner Zucker	

**Für die Himbeercreme:**

50 g Himbeeren	1 Zitrone	70 g Crème-fraîche
2 TL Puderzucker		

**Für die Garnitur:**

6 Himbeeren	Puderzucker
-------------	-------------

**Für die Honigplätzchen:**

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ei trennen. Butter zerlassen.

Zucker, Honig, Mehl, Eiweiß und Butter in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Mischung löffelweise auf ein gefettetes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen etwa 8-10 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

**Für die Himbeercreme:**

Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben, halbieren und Saft auspressen. Crème fraîche, Puderzucker und Zitronensaft, sowie Zitronenabrieb miteinander vermischen. Die Himbeeren unterheben.

**Für die Garnitur:**

Einen Keks auf einen Teller geben. Die Füllung darauf geben.

Wiederum einen Keks darauflegen. Mit Himbeeren und Puderzucker garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pauline Rößle am 29. August 2019