



Pauline Röfle

Honigplätzchen mit Himbeercreme

Zutaten für zwei Personen

- Für die Honigplätzchen:** Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ei trennen. Butter zerlassen.
40 g Mehl Zucker, Honig, Mehl, Eiweiß und Butter in einer Schüssel zu einer glatten
1 Ei (Eiweiß) Masse verrühren. Mischung löffelweise auf ein gefettetes Backblech
45 g Butter geben. Im vorgeheizten Ofen etwa 8-10 Minuten backen, bis die Kekse
2 EL Honig goldbraun sind. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.
35 g extrafeiner Zucker
- Für die Himbeercreme:** Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben, halbieren und Saft
50 g Himbeeren auspressen. Crème fraîche, Puderzucker und Zitronensaft, sowie
1 Zitrone Zitronenabrieb miteinander vermischen. Die Himbeeren unterheben.
70 g Crème fraîche
2 TL Puderzucker
- Für die Garnitur:** Einen Keks auf einen Teller geben. Die Füllung darauf geben.
6 Himbeeren Wiederum einen Keks darauflegen. Mit Himbeeren und Puderzucker
Puderzucker garnieren.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.