

# Honigcreme mit Spekulatius

für 4 Personen

## Zutaten:

250g Magerquark (*alternativ: laktosefrei*)  
100ml Sahne (*alternativ: laktosefrei*)  
1 TL Ceylon- Zimt  
2 TL Honig (flüssig)  
10 Spekulatius (*alternativ: glutenfrei*)  
2 EL Orangensaft  
300g Himbeeren (1 Glas)

Schokoladenraspel als Garnierung



## Zubereitung:

1. Schlage die Sahne steif.
2. Rühre den Quark mit dem Zimt, dem Honig und Saft cremig.
3. Zerkleinere die Spekulatius grob.
4. Hebe die Sahne vorsichtig unter die Quarkcreme und rühre ein paar Spekulatiusbrösel unter.
5. Gieße die Himbeeren ab und verteile sie auf dem Boden der Dessertgläser und gebe die Quarkcreme darauf.
6. Bestreue die Gläser mit dem restlichen Spekulatiuscrunch. Garniere sie mit ein paar wenigen Schokoladenraspel und einer Himbeere. Stelle die Gläser in den Kühlschrank.

*Hinweis: Dieses Dessert klingt nicht nur lecker, sondern es schmeckt auch so. Himbeeren geben den fruchtigen Geschmack in diesem weihnachtlichen Nachtisch. Man kann allerdings auch alternativ Pflaumen oder Kirschen aus dem Glas verwenden.*

Guten Appetit