

# Cranachan

## Für zwei Personen

250 g Himbeeren, tiefgekühlt	3 EL Haferflocken	2 Blätter Minze
250 ml Sahne	3 EL Honig	20 ml Single-Malt

Die Haferflocken in einer Pfanne bei niedriger Hitze unter Rühren leicht anrösten und anschließend auskühlen lassen. Den Honig und den Single Malt Whisky miteinander verrühren. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und in die Honig-Whisky-Mischung sowie zwei Esslöffel angeröstete Haferflocken unterheben. Die Himbeeren und die Sahnemasse abwechselnd in Dessertgläser schichten, wobei die letzte Schicht Sahne sein sollte. Zwei Himbeeren für die Garnierung aufheben. Die Gläser kühl stellen. Vor dem Servieren die Gläser auf einem Teller anrichten, mit einem Esslöffel angerösteter Haferflocken dekorieren und jeweils zwei Himbeeren und ein Minzeblatt darauf setzen.

Katja Marsell am 18. April 2013