

Cranachan

Für zwei Personen

300 g Himbeeren	60 g kernige Haferflocken	70 g brauner Zucker
3 EL Akazienhonig	200 ml Crème-fraîche	200 ml Sahne
4 EL schottischer Whisky		

Die Haferflocken in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie goldbraun sind und abkühlen lassen. Danach mit dem braunen Zucker karamellisieren. Die Sahne schlagen, bis sie angedickt, aber nicht vollständig steif ist. Die Crème-fraîche unterrühren. Den Whisky sowie den Honig vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. In jedes Glas einige Himbeeren legen. Einige Beeren zur Dekoration zur Seite und die restlichen Beeren pürieren und das Püree zu der Crème geben. Abwechselnd die Crème, die Haferflocken und die Beeren in die Gläser schichten. Zum Schluss mit einer Schicht Crème abschließen und mit Haferflocken und Beeren dekorieren.

Lisa Kauer am 26. September 2014