

## CRANACHAN – EIN SCHOTTISCHES DESSERT

---

(für 2 Dessertgläser)

### Zutaten

- 3 EL Haferflocken
- 125ml Sahne
- 1 EL Honig
- 1 EL Whisky
- 200g Himbeeren (frisch oder TK)



Die Haferflocken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, anschließend abkühlen lassen. Die Sahne nicht zu steif schlagen, damit sie noch leicht cremig bleibt. Whisky und Honig verrühren (festen Honig evtl. kurz in der Mikrowelle erwärmen) und zusammen mit einem Esslöffel der Haferflocken kurz unter die Sahne heben. Nun das Dessert Schichten: Sahne, Himbeeren, Haferflocken, Sahne, Himbeeren, Haferflocken, Sahne. Und zur Deko noch ein paar Haferflocken und eine Himbeere draufsetzen. Nun am besten direkt genießen.