



Cranachan

Man nehme für 6 Portionen:

400 g Schmand
80 g Honig
80 ml Whisky
ggfls. etwas Sahne
50 g Haferflocken
1 TL Puderzucker
300 g Himbeeren [TK]

- Haferflocken und Puderzucker in einer Schüssel vermengen und in einer trockenen Pfanne rösten
- Schmand, Honig und Whisky in einer Schüssel gut verrühren
- Einige Himbeeren als Dekoration beiseite legen

In Gläser schichten: die Hälfte der (gefrorenen) Himbeeren, die Hälfte der Creme, die restlichen Himbeeren, die restliche Creme, die Haferflocken. Mit den beiseitegelegten Himbeeren dekorieren und erst servieren, wenn die gefrorenen Himbeeren aufgetaut sind.