

Cranachan - Schottisches Dessert mit Whisky

Cranachan ist ein traditionelles schottisches Dessert mit Whisky und frischen Himbeeren. Mit gerösteten Haferflocken überzogen und mit Honig gesüßt. Das Cranachan Dessert ist so einfach wie lecker. Es benebelt deine Sinne und schmelzt im Mund! Einfach Köstlich!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 3 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 45 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 589 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 589 Kalorien | Fett: 41 g | Kohlenhydrate: 38 g | Eiweiß: 6,7 g | Ballaststoffe: 9,7 g | Zucker: 30 g

Zutaten:

375 Gramm **Himbeeren**, (am besten Bio)
400 Gramm **Schlagsahne**
40 Gramm zarte **Haferflocken**
4 cl **Scotch Whiskey** (40 Milliliter)
4 Esslöffel **Honig**, flüssig
2 Teelöffel **Sahnesteif**

Küchenhelfer:

Küchenmaschine oder Handmixer mit Schneebesens
Schüssel
Spatel
Pfanne
Dessertgläser

So wird's gemacht:

1. Schritt – In der Pfanne Haferflocken rösten:

Schütte die Haferflocken in eine trockene Pfanne und verteile sie gleichmäßig. Stelle den Herd auf mittlerer Stufe an. Ab und zumal hin und her schwenken, damit die gerösteten Haferflocken nicht anbrennen. Nach circa 5 Minuten sind die Haferflocken fertig geröstet. Nun schütte sie zum Abkühlen in eine Schale.

2. Schritt – Schlagsahne machen - So machst du Sahne steif:

Schütte die Sahne in eine große Schüssel und gib 2 Teelöffel Sahnesteif hinzu. Dann etwa 1,5 Minuten ist die Sahne steif schlagen. Gib 4 Esslöffel Honig und 4 cl Whiskey zur Schlagsahne hinzu. Mit einem Spatel oder großen Löffel hebst du den Honig, den Whiskey und die gerösteten Haferflocken unter die Schlagsahne. Alles zusammen vorsichtig umrühren bzw. unterheben. Für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank kühl stellen.

3. Schritt – Dessert schichten in Gläser:

Als letzter Schritt wird das schottische Dessert in Gläser geschichtet. Dazu werden die frischen Himbeeren auf die Dessertgläser verteilt. Verteile dann die Schlagsahne-Mischung direkt über die Himbeeren. Das war's!

Fertig ist Cranachan - Schottisches Dessert mit Whisky!
Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>