



## Schottisches Schichtdessert

mit Haferflocken, Kaki und Cranberrys



ca. 45min



2 Personen

Cranachan ist ein typisch schottisches Schichtdessert, das traditionell mit Himbeeren und Whisky zubereitet wird. Wir wagen uns an eine winterliche Neuinterpretation und nehmen Cranberrys und Kaki. In Kombination mit buttrigen, gebackenen Haferflocken und einem cremigen Mix aus griechischem Joghurt und Schlagsahne, ist dieser Nachtisch eine Wohltat für die Geschmacksknospen! Der Whisky ist natürlich optional. Slàinte Mhath!



- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 1 Becher griechischer Joghurt <sup>7</sup>
- 1 Packung Butter <sup>7</sup>
- 200g Zucker
- 300g Haferflocken <sup>1</sup>
- 50g getrocknete Cranberrys
- 1 Kaki

- 2TL Honig
- Salz

- Backöfen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- Küchenwaage
- Handrührgerät
- Wasserkocher
- Sparschäler
- Sieb

**Kochtipp**  
Das Rezept ergibt 4 Portionen.

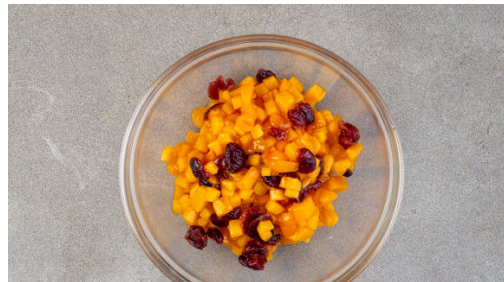
Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 843kcal, Fett 46.8g,  
Kohlenhydrate 96.6g, Eiweiß 8.3g



## 1. Butter schmelzen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. **Tipp:** Die **Sahne** und den **Joghurt** bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Die **Butter** in einem kleinen Topf mit **150g Zucker** und 1 kräftigen Prise Salz bei niedriger Hitze ca. 5Min. schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren. **Achtung:** Die **Butter** soll nicht bräunen!



#### 4. Früchte vorbereiten

Die **Kaki** schälen und in kleine Würfel schneiden. Die **Cranberrys** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und trocken tupfen, dann mit den **Kakis** und 2TL Honig vermengen.



## 2. Haferflocken backen

Die **1/2 der Haferflocken** mit der **Butter** vermengen, dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 16-20Min. goldbraun backen. **Tipp:** Die **restlichen Haferflocken** am nächsten Morgen für ein **Müsli** verwenden. Die **Haferflocken** abkühlen lassen und in kleine Stücke zerkrümeln.



## 5. Creme zubereiten

Mit einem Handrührgerät die **Sahne** steif schlagen, dabei **25g Zucker** einrühren. Anschließend vorsichtig den **Joghurt** unterheben. **Tipp:** Wer möchte, kann auch etwas Whisky unter die **Creme** heben.



### 3. Cranberrys einweichen

In einem Wasserkocher die Mindestmenge Wasser aufkochen. Die **Cranberrys** mit etwas kochendem Wasser bedecken und einweichen.



## 6. Dessert schichten

Die **Früchte** auf den Boden einer Glasschale oder mehrerer Gläser geben, dann eine **Schicht Sahne** und anschließend eine **Schicht Haferflocken** darauf verteilen. Den Vorgang 1-3 Mal wiederholen, je nachdem wie groß die Gläser sind. Das **Dessert** kurz vor dem Servieren mit der letzten **Schicht Haferflocken** bestreuen und servieren.