



## Schottisches Schichtdessert

mit Haferflocken, Kaki und Cranberries



ca. 45min



3-4 Personen

Cranachan ist ein typisch schottisches Schichtdessert, das traditionell mit Himbeeren und Whisky zubereitet wird. Wir wagen uns an eine winterliche Neuinterpretation und nehmen Cranberries 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!

## Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Schlagsahne <sup>7</sup>
- 2 Becher griechischer Joghurt <sup>7</sup>
- 2 Packungen Butter <sup>7</sup>
- 400g Zucker
- 300g Haferflocken <sup>1</sup>
- 75g getrocknete Cranberries
- 2 Kakis

## Was du zu Hause benötigst

- 4TL Honig
- Salz

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Kochtipp

Das Rezept ergibt 8 Portionen.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 832kcal, Fett 46.7g, Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 8.3g



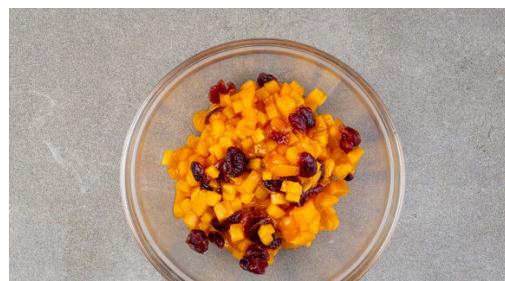
**1. Butter schmelzen**



**2. Haferflocken backen**



**3. Cranberries einweichen**



**4. Früchte vorbereiten**



**5. Creme zubereiten**

Die **Kakis** schälen und in kleine Würfel schneiden. Die **Cranberries** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und trocken tupfen, dann mit den **Kakis** und 4TL Honig vermengen.

Mit einem Handrührgerät die **Sahne** steif schlagen, dabei **50g Zucker** einrühren. Anschließend vorsichtig den **Joghurt** unterheben. **Tipp:** Wer möchte, kann auch etwas Whisky unter die **Creme** heben.



**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.