



## Schottisches Schichtdessert

mit Haferflocken, Kaki und Cranberrys



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 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!

### 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 Cranberrys
- 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.

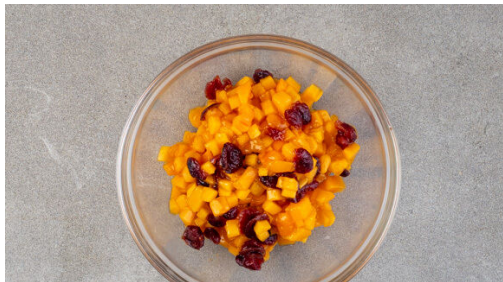
### Nährwertangaben pro Portion

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



1. Butter schmelzen

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 **300g Zucker** und 1/2TL Salz bei niedriger Hitze ca. 5Min. schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren. **Achtung:** Die **Butter** soll nicht bräunen!



4. Früchte vorbereiten

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



2. Haferflocken backen

Die **Haferflocken** mit der **Butter** vermengen, dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 16-20Min. goldbraun backen. Die **Haferflocken** abkühlen lassen und in kleine Stücke zerkrümeln.



5. Creme zubereiten

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.



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.