

Hafer-Sahne-Creme mit Whisky und Himbeeren

 happy-mahlzeit.com/2020/04/28/hafer-sahne-creme-mit-whisky-und-himbeeren/

Zutaten für 4 Personen:

- 50 g mittelfeines Hafermehl
- 300 g Sahne mit möglichst hohem Fettgehalt, 32 – 36%
- 350 g Himbeeren
- 2 EL Whisky
- 3 EL klarer, flüssiger Honig

Zubereitung:

Den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen.

Das Hafermehl auf ein Backblech streuen und unter gelegentlichem Wenden goldbraun rösten. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne in einer großen Schüssel schlagen, bis sie dick zu werden beginnt. Den Honig und danach den Whisky unterschlagen, bis die Mischung weiche Spitzen bildet. Das Hafermehl bis auf einen kleinen Rest unterheben, anschließend vorsichtig die Himbeeren unterheben.

Das Dessert auf 4 Gläser verteilen, mit dem restlichen Hafermehl bestreuen und sofort servieren.

Rezept: Rick Stein