

Cranachan (*aus Schottland*)

60g Haferflocken	über Nacht in ca.
100ml Whisky	einweichen lassen. Am nächsten Tag, von
450g Himbeeren	ein paar als Dekoration zur Seite legen und den Rest mit einer Gabel grob zerdrücken.
400ml vegane Sahne	aufschlagen und die eingeweichten Haferflocken unterrühren.
30 g Haferflocken	mit
3 EL Agavensirup	vermischen und auf ein Backblech verteilen. Bei 180°C 5-8 Minuten rösten, bis sie hellbraun sind und nussig riechen.

In 4 Dessertgläser abwechselnd eine Lage Himbeeren, eine Lage Sahne und ein paar geröstete Haferflocken verteilen. Mit einer Sahneschicht enden, nochmals mit Haferflocken bestreuen und mit den zur Seite gelegten Himbeeren dekorieren.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (+ Einweichzeit)

Backzeit: 5-8 Minuten