

Informationen zur Sendung vom 14.06.2024

Scottish Cranachan

Von Ulla Scholz

Zutaten für 4 Portionen

200 g süße Sahne
100 g Frischkäse oder Mascarpone
½ Tasse Haferflocken
1 EL Honig
2 – 3 EL Whisky
200 g TK-Himbeeren
1 EL Puderzucker
150 g Himbeeren zum Garnieren

Außerdem
Frische Minze oder Melisse

Zubereitung

Die gefrorenen Himbeeren auftauen und mit dem Puderzucker zusammen kurz aufkochen und abkühlen lassen. Die Beeren durch ein Sieb passieren, damit später keine Kernchen im Dessert stören.

Die Haferflocken unter der Oberhitze eines Grills oder in einer Pfanne langsam golden rösten. Zwischendurch mehrmals wenden, damit die Flocken gleichmäßig bräunen. Danach zu Seite stellen und abkühlen lassen.

Honig und Whisky verrühren und mit dem Frischkäse vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter den Frischkäse ziehen. Zwei Drittel der Haferflocken und die Hälfte der Himbeeren unterheben. Dabei sollten die frischen Früchte nicht zerdrückt werden. Den Boden von vier Portionsgläsern mit gerösteten Haferflocken bestreuen. Eine Schicht Creme einfüllen und mit Himbeerpüree bedecken. Eine weitere Cremeschicht auflegen und erneut Himbeerpüree auftragen. Zuletzt mit gerösteten Haferflocken und frischen Himbeeren garnieren.

Das Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Anrichten

Vor dem Servieren einige Minz- oder Melissenblättchen in die Creme stecken.

Informationen zur Sendung vom 14.06.2024

Scottish Cranachan

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

200 g süße Bio-Sahne zu 1,09 Euro; 175 g Bio-Frischkäse zu 1,39 Euro; ½ Tasse Bio-Haferflocken zu 0,10 Euro; 1 EL Honig und 1 EL Puderzucker zu 0,30 Euro; 2 – 3 EL Whisky zu 0,25 Euro; 250 g TK-Himbeeren zu 1,50 Euro; 125 g Himbeeren zum Garnieren zu 2,19 Euro.

Pro Portion ca. 1,70 Euro

Crème Double

Crème Double heißt eine süße Sahne mit einem besonders hohen Fettgehalt. Sie ist nicht zu verwechseln mit Crème fraîche, die eher leicht säuerlich schmeckt. Crème Double gibt es nicht in jedem Supermarkt. Gut ersetzen kann man das französische Produkt, indem man Mascarpone mit geschlagener Sahne cremig rührt. Auch ein milder Frischkäse mit Schlagsahne vermischt wird in vielen Rezepten als Ersatz empfohlen.

Himbeeren

Im Originalrezept kommen frische Himbeeren zum Einsatz. Kann man sie im eigenen Garten ernten, ist das prima und das Dessert wird insgesamt noch preiswerter. Frische Beeren aus dem Handel sind leider teuer. Da die Hälfte der Früchte ohnehin zu Püree verarbeitet wird, kann man dafür günstige, gefrorene Früchte kaufen. Zum Garnieren kommt man auch mit einer kleinen Menge frischer Himbeeren aus.

Gefrorenes Obst verarbeite ich nie roh. Ernährungsexperten und Verbraucherschützer raten immer wieder wegen einer möglichen Keimbelastung davon ab. Das Erhitzen der TK-Früchte sorgt dafür, dass unliebsame Keime abgetötet werden.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!