

Himbeercrème mit Whiskyrahm

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2.5 dl	Vollrahm
½	PäckchenRahmhalter
3 EL	Honig
1 EL	Whisky
2 EL	Butter
4 EL	Haferflocken
500 g	Himbeeren



Zubereitung:

Den Rahm steifschlagen, Rahmhalter dazugeben und mit dem Honig und dem Whisky verrühren.

Die Hälfte der Himbeeren pürieren und mit dem Whiskyrahm mischen.

Die Himbeeren und die Himbeercrème abwechselnd in Gläser abfüllen und kühl stellen.

Die Butter schmelzen und die Haferflocken darin knusprig rösten.

Die Himbeercrème mit gerösteten Haferflocken bestreuen und servieren.