Blaubeer-Skyr-Dessert mit gerösteten Haferflocken



Leckeres Schicht-Dessert mit frischen Blaubeeren, Limetten-Skyr und gerösteten Haferflocken.

4

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

- 80 g kernige Haferflocken
- 2 Esslöffel Puderzucker (mehr oder weniger nach Geschmack)
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Kardamom
- Abrieb von 1 Bio-Limette
- 300 g Skyr
- 1 EL Honig (mehr oder weniger nach Geschmack)
- 200 g frische Blaubeeren

ZUBEREITUNG

1. 4 Dessert-Gläser bereitstellen.
2. Die Haferflocken mit Puderzucker, Zimt und Kardamom in einer heißen, fettfreien Pfanne unter regelmäßigem Rühren anrösten. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
3. Die Limette heiß waschen und gründlich abtrocknen. Die Schale fein abreiben, evtl. einen Teil als Zesten für die Deko abziehen.
4. Den Limetten-Abrieb mit Skyr und Honig gründlich verrühren.
5. Die Blaubeeren waschen und trockentupfen.
6. Nun Haferflocken, Heidelbeeren und Skyr schichtweise in die Gläser füllen.
7. Jede Portion mit einer Blaubeere und Limetten-Zesten dekorieren oder mit ein paar gerösteten Haferflocken bestreuen.