

**Schottischer Adventskuchen mit Clotted cream****Zutaten für eine Springform von 20 cm Durchmesser**

50g getrocknete Cranberries  
200g Rosinen  
50ml Single Malt Whisky, nicht torfig  
200g weiche Butter  
200g Roh-Rohrzucker  
200g Weizenmehl Type 550  
1 gehäufter Teelöffel Backpulver  
50g gemahlene Mandeln  
abgeriebene Schale von einer Bio-Orange  
2g Salz  
1 Teelöffel Quatre Épices (Gewürzmischung)  
4 große Eier  
50g Orangeat, fein gehackt  
20 ganze blanchierte Mandeln

**Zubereitung**

Cranberries etwas kleiner hacken, dann mit den Rosinen und dem Whisky vermischen und 12 Stunden abgedeckt durchziehen lassen. Butter mit dem Zucker, Salz, Orangenschale und Quatre Épices cremig rühren. Ein Ei nach dem anderen einarbeiten, anschließend das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Mandeln einrühren. Zum Schluss das Orangeat und die Rosinen-Cranberries-Mischung unterheben.

Sollte der Teig zu fest sein, kann man den noch mit etwas Whisky geschmeidiger machen.

Backofen auf 150 Grad vorheizen. Springform einbuttern und leicht mit Mehl bestäuben, Teig einfüllen und die Mandeln oben im Kreismuster am Rand leicht in den Teig drücken. Etwa 2 Stunden backen (Stäbchenprobe), auskühlen lassen und mit schwarzem Tee servieren.

## **Clotted Cream**

### **Zutaten**

500ml Bio-Sahne  
100g Bio-Crème fraîche

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Sahne und Crème fraîche mischen und in eine flache Backofen-Form von etwa 25 cm Durchmesser gießen. Auf mittlerer Schiene in den Ofen stellen und nach 30 Minuten den Ofen abstellen. Form 12 Stunden im Backofen stehen lassen, dann in ein Glas umfüllen, gründlich verrühren und weitere 12 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Rezept und Autor: Helmut Gote