

# Gewürz-Früchtebrot aus dem Film «Die Eiskönigin – Olaf taut auf»

## Zutaten

- 100g Trockenobst nach Wunsch
- 50g kandierte Früchte + etwas mehr für die Deko
- 230g Rohrzucker
- 150ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- 200g Mehl
- 1 EL Apfelpüree
- 2 Eier
- 1 EL Ahornsirup + etwas mehr
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 1 TL Ingwerpulver
- 0.5 TL Nelkenpulver
- 0.5 TL Muskat, gemahlen
- 80g Mandeln oder Nüsse

## Zubereitung

- Das Trockenobst ca. 1 Stunde im Wasser einweichen.
- Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Rohrzucker mit dem Öl aufschlagen.  
Die Eier eins nach dem andern beifügen
- Apfelpüree und Ahornsirup unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Gewürze separat mischen und danach der Masse beifügen.
- Zum Schluss die Nüsse/Mandeln mit einem Spatel untermischen.
- Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform abfüllen.
- Alles 50 Minuten backen. Danach herausnehmen, etwas abkühlen lassen.
- Den Kuchen mit Ahornsirup bepinseln und mit den kandierten Früchten garnieren.