

Advents-Früchtebrot



Für eine Kastenform (ca. 30 cm lang)

Zutaten:

- 50 g Rosinen
- 50 g Cranberries (getrocknet)
- 50 g getrocknete Aprikosen (klein geschnitten)
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 50 g getrocknete Dattel (klein geschnitten)
- 80 ml Rum
- 120 g weiche Butter
- 200 g Marzipan
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Magerquark
- 330 g Mehl
- 1 EL Backpulver (10 g)
- 1/2 TL Zimt
- 1/3 TL Kardamom
- 100 g gestiftelte Mandeln

Außerdem:

- 25 g Butter
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Rosinen, Cranberries, Aprikosen, Zitronat, Orangeat und Datteln in eine Schüssel geben und mit Rum übergießen. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht abgedeckt stehen lassen.
2. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.
3. Marzipan grob raspeln und zusammen mit Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier einzeln unterrühren.
4. Mehl, Backpulver, Zimt, Kardamom und Mandeln mischen und abwechselnd mit dem Quark unter die Butter-Mischung rühren. Eingeweichte Früchte kurz unter den Teig rühren.
5. Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Im Backofen ca. 70 Minuten backen.
6. 25 g Butter schmelzen und den noch warmen Kuchen damit einstreichen. Danach mit Puderzucker bestäuben.
7. Kuchen komplett auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren nochmal mit Puderzucker bestäuben.

Die Kuechenzuckerschnecke

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen