



## Apfelbrot mit Feigen und Rosinen

### Zubereitung

1. Die Zutaten mischen und 6 Stunden stehen lassen.
2. Dazu gibt man: 50 dag Weizenmehl (die Hälfte könnte auch Weizenvollmehl sein) und 1 P. Weinsteinbackpulver.
3. Alles gut verkneten und den Teig in eine Kastenformen füllen.
4. Bei 180 Grad ca.80-90 Minuten backen.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Barbara Keiblinger.**

### Zutaten

- 80 dag Äpfel schälen und raspeln
- 15 dag Walnüsse (oder Haselnüsse) grob hacken
- 15 dag Feigen klein schneiden
- 15 dag Rosinen
- 15 dag Zucker
- 2 TL. Zimt
- 2 EL. Lebkuchengewürz
- 1 TL BONA Geschmacksöl Zitrone