

heute gibt es... Apfelchips



Zutaten: (für ca. 2-3 Backbleche)

- 2 große Äpfel
- etwas Zimt und Zucker (optional)

Zubereitung:

1. Backofen auf 90°C (Umluft) vorheizen.
2. Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und mit einem Gemüsehobel in dünne Ringe schneiden.
3. Backbleche mit Backpapier auslegen, die Apfelringe darauf legen – hierbei ist kein Abstand zwischen den Ringen notwendig.
4. Falls erwünscht, Zimt und Zucker vermischen und die Apfelringe leicht damit bestreuen.
5. Die Backbleche nun gleich in den Backofen schieben, bevor sich die Äpfel braun verfärben. Wichtig: Damit das Obst richtig trocknen und die Feuchtigkeit entweichen kann, sollte die Backofentür nicht ganz geschlossen sein. Dies erreicht ihr ganz leicht, indem ihr einfach einen Kochlöffel zwischen Backofen und Tür steckt.
6. Bei 90°C für 2-3 Stunden trocknen lassen.

Nach dem Auskühlen können die Apfelchips trocken und luftdicht für mehrere Monate gelagert werden.





