



GETROCKNETE APFELCHIPS

ZUTATEN

- 2 kg Äpfel (z.B. Elstar)
- 60 ml Zitronensaft

- Küchenpapier oder sauberes Geschirrtuch

1. Äpfel waschen und gut trockenreiben. Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.
Zitronensaft und 125 ml Wasser mischen. Apfelscheiben kurz darin wenden und auf Küchenpapier oder einem Geschirrtuch gut abtropfen lassen.
2. Apfelscheiben je nach Herstellerangaben in einen Dörrautomaten legen und trocknen. Je nach Apfelsorte und Gerät dauert das 4–8 Stunden.
Alternativ die Apfelscheiben auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und bei 80°C im Ofen trocknen.
Dabei den Ofen einen Spalt breit offenlassen. Dazu kannst du z.B. einen Holzlöffel zwischen die Ofentür klemmen.
3. Gut verpackt z. B. in Gläsern an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort lagern.
Dann hält sich der getrocknete Apfel einige Monate.



Lassen Sie sich den gesunden
Snack schmecken 😊