

Apfel-Chips

🕒 180 Minuten ||| Leicht

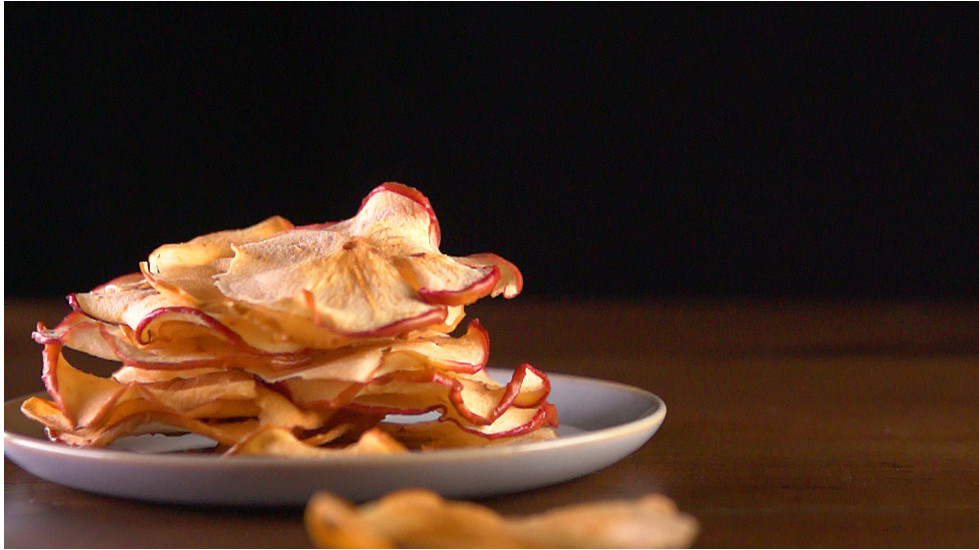


Bild: BVEO

Zubereitungsweise

Ofen auf etwa 80 °C Ober und Unterhitze vorheizen.

Äpfel waschen, trocknen und in sehr feine Scheiben (etwa 3 mm) hobeln oder schneiden. Wer ein Messer verwendet, sollte mit einer ruhigen Hand und einem sehr scharfen Messer arbeiten.

2 Bleche mit Backpapier ausgelegen. Apfelscheiben der Reihe nach nebeneinander darauf legen und für etwa 3 Stunden (je nach Ofen) auf mittlerer Schiene im Ofen trocknen, bis sie vollständig trocken sind und leicht duften und Farbe annehmen. Die Ofentür sollte dabei einen Spalt breit offen bleiben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Wenn die Apfel-Chips fertig sind, Bleche herausnehmen und auskühlen lassen. Luftdicht aufbewahren und in etwa einer Woche verbrauchen.

Tipp:

Die Apfel-Chips schmecken gut im Apfel-Zimt-Granola.

Ein Rezept von Ariane Bille für „Deutschland – Mein Garten“.

Sieben köstliche Inspirationen mit Äpfeln aus Deutschland zeigen wir in unserem galaktischen Youtube-Film [„Am Anfang war der Apfel“](#). •

Zutaten für 2 Personen

4 Äpfel

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de