

Apfelringe selber machen: Knusprige Apfel-Chips mit Zimt

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

12
Std.

NIVEAU



Äpfel waschen. Nach Belieben entkernen oder direkt in der Mandoline zu sehr feinen Scheiben hobeln.

- 2 -

Je nach Geschmack Apfelscheiben noch mit etwas Agavendicksaft einreiben. Apfelscheiben auf den Dörrebenen verteilen und mit Zimt bestreuen.

- 3 -

Bei 60 °C ca. 12 Stunden dörren oder bis die gewünschte Knusprigkeit erreicht ist. Nach einer Stunde wenden.

Zutaten für ca. 30 Stück

3 Äpfel
Zimt
ggf. Agavendicksaft

Besonderes Zubehör

Dörrautomat
Mandoline
Apfelentkerner

Ich liebe knusprige Apfel-Chips. Sie haben für mich erst eröffnet, dass es auch leckeres Trockenobst geben kann. Leider sind sie im Geschäft nicht immer leicht zu finden und dann auch noch sehr teuer. Als ich mir einen Dörrautomaten zugelegt habe, waren selbstgemachte Apfel-Chips daher gleich ganz oben auf meiner To-D-Liste. Ich habe sie noch mit etwas Zimt bestreut, das passt gerade im Winter einfach hervorragend zusammen. Mit diesem gesunden Snack bist du perfekt auf den nächsten Fernsehabend vorbereitet!

- 1 -