

Selbstgemachte Apfel- und Bananenchips

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Apfelscheiben mit Zimt bestäuben.

- 3 -

Obstchips für ca. 10 Stunden dörren. Die Scheiben nach der Hälfte der Zeit wenden. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Erst so werden die Chips knusprig und lassen sich leicht von den Dörrfolien lösen.

Zutaten für 2 Portionen

2 Äpfel
1 Banane
Zimt

Besonderes Zubehör
Dörrautomat

Es muss nicht immer salzig sein: für eine fruchtig, süße Abwechslung sorgen ebenso gut diese selbstgemachten Apfelchips und Bananenchips. Ob fürs Büro oder die Couch: Die perfekte Knabberei für alle mit einem "süßen Zahn".

- 1 -

Äpfel gründlich waschen und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Banane (bei Bedarf auch Äpfel) schälen. Obst mit einem Gemüsehobel zu dünnen, feinen Scheiben verarbeiten.

- 2 -

Obstscheiben in einer Schicht nebeneinander auf den mit Dörrfolie bedeckten Dörrbenen auslegen.