

Apfelchips im Dörrautomaten selber machen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

12
Std.

NIVEAU



Zutaten für ca. 30 Stück

3 Äpfel
2 Teelöffel Zimt (optional)

Besonderes Zubehör
Dörrautomat

Diese **Apfelchips** aus dem **Dörrautomaten** sind der perfekte, gesunde Snack für zwischendurch oder für deinen nächsten Fernsehabend! Im **Dörrautomaten** sind sie kinderleicht und energiesparend gemacht, werden **super knusprig** und behalten einen Großteil der **Nährstoffe**. Was du dafür tun musst? Einfach einen Apfel in Scheiben schneiden, die Scheiben auf den Dörrgittern verteilen und Dora einige Stunden ihren Job erledigen lassen – das war's! Danach wirst du mit so knusprigen Apfelchips belohnt, dass du nie wieder zur Tüte im Regal greifen wirst. Diese gesunden Chips musst du probieren!

- 1 -

Äpfel waschen und mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden.

- 2 -

Apfelscheiben nach dem Schneiden direkt in Eiswasser mit Zitronensaft legen, damit das Obst nicht oxidiert und frisch bleibt.



- 3 -

Apfelscheiben mit einem Trockentuch abtupfen und auf eine Servierplatte legen. Je nach Geschmack von beiden Seiten mit Zimt bestäuben.

Apfelchips im Dörrautomaten selber machen



- 4 -

Scheiben gleichmäßig auf den Dörrgittern auf verschiedenen Ebenen des Dörrautomaten verteilen.



- 6 -

Apfelchips aus dem Dörrautomat entnehmen und in eine Schale umfüllen.



- 5 -

Deckel aufsetzen und bei 60 °C ca. 12 Stunden dörren oder bis die gewünschte Knusprigkeit erreicht ist.

