

Party in der Znünibox



Apfelringe

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Trocknen lassen: 4-6 Stunden



1. Backofen auf 65 °C Umluft vorheizen.
2. Etwas Zitronensaft und Wasser mischen.
3. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen.
4. Äpfel in gleichmässige Scheiben à ca. 4 mm schneiden oder hobeln und kurz ins Zitronenwasser legen.
5. Apfelscheiben gut abtropfen und trocken tupfen.
6. Auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen.
7. Apfelringe im Ofen 4–6 Stunden trocknen, bis die Apfelringe trocken, aber noch gut biegsam sind.
Dabei die Ofentür mit einer Holzkeile einen Spalt offenhalten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Apfelringe sind trocken und kühl gelagert ca. 1 Monat haltbar.

Tipp zum Verfeinern:

Apfelringe nach dem Auskühlen mit Zimt bestreuen.