

Getrocknete Apfelringe



EINKAUFSZETTEL

- 6 Äpfel
- Zitronensaft einer Zitrone
- Ananasstückchen
- Kakaopulver
- Zimt
- Honig
- Puderzucker
- Haselnusscreme

ZUBEREITUNG

1. Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in hauchdünne Ringe schneiden. So trocknen sie schneller.
2. Nach Belieben mit Zitronensaft beträufeln.
3. Nun die Scheiben in den Dörrautomaten legen und etwa sechs Stunden trocknen lassen.
4. Die Apfelringe lassen sich aber auch im Backofen zubereiten: Auf dem Backblech oder einem Backgitter verteilen und etwa vier Stunden bei 50 Grad Celsius trocknen. Wichtig dabei: Der Backofen muss einen Spalt offen bleiben, zum Beispiel, indem ein Kochlöffel (aus Holz) in der Backofentür eingeklemmt wird.
5. Die Ringe sind dann fertig getrocknet, wenn sie noch elastisch sind, aber keine Feuchtigkeit mehr austritt.
6. Die fertig getrockneten Apfelringe auf einer Schnur auffädeln und mit etwas Haselnusscreme und Kirschen anrichten.

