

Knusprige Bananenchips selbstgemacht

Lecker! Knusprige Bananenchips selbstgemacht - das Rezept ist ganz einfach, auch die Kinder haben bei der Zubereitung viel Spaß.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 7,2 h



Zutaten

3 kg Bananen

Zubereitung

1. Für die selbstgemachten, knusprigen Bananenchips zu Beginn den Ofen auf 50 Grad Heißluft vorheizen und Backpapier auf einem Blech ausbreiten. Die Bananen schälen und in etwa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, diese nebeneinander auf das Blech setzen.
2. Auf mittlerer Schiene müssen die Bananen nun zirka 7 Stunden trocknen. Zwischendurch eine Scheibe aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und prüfen, ob die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss herausnehmen, das Backpapier vom Blech ziehen und die Chips abkühlen lassen.

Tipp

Die selbstgemachten, knusprigen Bananenchips in gut verschließbaren Dosen oder Kunststoffbehältern aufbewahren.