

Getrocknete Apfelringe

Die getrockneten Apfelringe schmecken köstlich und sind ein gesunder Snack für Zwischendurch. Mit diesem Rezept wird das beliebte Obst unkompliziert und einfach zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

3 kg	Äpfel
1 Stk.	Zitrone
1 Prise	Salz
1 l	Wasser

Zubereitung

1. Für die **getrockneten Apfelringe** die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. In zirka 3mm dicke Scheiben schneiden.
2. Das Wasser in eine Schüssel füllen, Zitrone auspressen und den Saft mit einer Prise Salz hinzumischen. Backofen auf 50°C vorheizen.
3. Die Apfelscheiben für zirka 10 Minuten in das Zitronenwasser legen. Danach auf Geschirrtücher abtrocknen lassen.
4. Im Backofen bei leicht geöffneter Klappe zirka 4-5 Stunden trocknen. Die Apfelringe sind fertig getrocknet wenn sie noch biegsam und elastisch sind, aber kein Saft mehr austritt.

Tipp

Die getrockneten Apfelringe kühl und trocken in luftdicht verschlossene Gläser aufbewahren.