

# Steinpilze trocknen

Steinpilze trocknen gelingt ganz einfach. Mit diesem Rezept werden die bekannten Pilze im Backofen getrocknet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,3 h



## Zutaten

|                          |
|--------------------------|
| Nach Belieben Steinpilze |
|--------------------------|

## Zubereitung

1. Die **Steinpilze** mit Messer und Bürste gründlich putzen und in 2-4 mm dünne Scheiben schneiden.
2. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen bei 50 °C Ober-/Unterhitze zirka 4 Stunden trocknen. Dabei sollte ein kleiner Spalt der Backofentür offen sein. Danach auskühlen lassen und kühl und trocken in einem verschließbaren Gefäß oder Säckchen aufbewahren.

## Tipp

Die getrockneten Steinpilze sind eine ideale Zutat für viele Saucen und Suppen. Vor der Verwendung einfach eine halbe Stunde in lauwarmen Wasser einweichen.