

Apfel-Chips

Zutaten

- 250 Gramm Zucker
- 2 große oder 3 kleine Äpfel nach Wahl

Zubereitung

- Den Zucker in 250 ml Wasser aufkochen und ca. 3 Minuten kochen lassen.
- Die Äpfel waschen, entkernen und auf einer Reibe in feine Stücke hobeln.
- Die Apfelstücke in das Zuckerwasser legen und 2 Minuten ziehen lassen.
- Die Apfelstücke mit einer Kelle herausholen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- Nun die Apfelstücke für 1 Stunde im vorgeheizten Backofen trocknen lassen.
- Die Apfelchips vom Backpapier lösen und zum „knusprig-trocknen“ auf ein Rost legen und auskühlen lassen.