

# Apfelchips

## Zutaten:

- 5 Äpfel
- 400 Gramm Zucker

## Zubereitung:

- Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen.
- Die Äpfel mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.
- Den Zucker in ca. 400 ml Wasser zum kochen bringen und die Apfelscheiben in dem heißen Sud, 2 min. ziehen lassen.
- Die Äpfel herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- Den Backofen vorheizen und die Apfelspalten bei 120 C, nun etwa 1 Stunde trocknen lassen.
- Die Apfelchips vom Backpapier lösen und auf einem Rost auskühlen lassen, damit sie knusprig werden.