

APFELCHIPS / APFELRINGE



Wer selber Äpfel erntet, hat immer welche, die zu schade zum Wegwerfen, aber wegen Fraß- oder Druckstellen zum Lagern nicht geeignet sind. Funktioniert auch mit schrumpeligen gekauften Äpfeln, die keiner mehr mag.

Zutaten

- 2 – 4 Äpfel für 1 Backblech

Zubereitung

- Äpfel waschen, Kerngehäuse und eventuelle braune Stellen entfernen
- Äpfel mit einem Hobel oder Messer in dünne Stücke (1–3 mm) schneiden
- An einem warmen, trockenen Ort (Kamin, Heizung) ein paar Tage lang trocknen. Die Apfelringe hierzu entweder mit etwas Abstand voneinander auf eine Schnur auffädeln oder nebeneinander auf einen mit einem Geschirrtuch bedeckten Backofenrost legen und mit einem weiteren Tuch abdecken.
- Alternativ auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 75°C (Umluft) einige Stunden im Ofen trocknen, Holzlöffel o.ä. in die Tür klemmen, damit die Feuchtigkeit aus dem Backofen entweichen kann. Zwischendurch wenden.
- Die Apfelringe zum gewünschten Trocknungsgrad trocknen. Beim Biegen sollte keine Feuchtigkeit mehr austreten.

So hilfst du mit, die Umwelt zu schonen:



Schönheitsfehler, Druckstellen oder kleine Macken sind kein Grund, Obst und Gemüse wegzuwerfen. Einfach diese Stellen mit einem Messer entfernen und den Rest kannst du essen.



Kaufe nur so viel, wie du brauchst. Durch bereits in Plastik eingepacktes Essen kaufst du oft mehr als nötig.



Um Verpackungsfrei einzukaufen stets eine Einkaufstasche für loses Obst und Gemüse mitnehmen.



Eine Kooperation von



Video zur Zubereitung:



Rund um den Apfel