

APFELCHIPS AUS DEM BACKOFEN

APFELCHIPS AUS DEM BACKOFEN

Wie sieht es bei euch dieses Jahr mit der Apfelernte aus? Habt ihr Kistenweise Äpfel übrig, oder ist jeder einzelne Apfel bereits verplant? Meine Eltern haben uns eine ganze Kiste verschiedenster Äpfel mitgebracht und ich wollte nicht nur Apfelmus einkochen. Also habe ich mit den süßesten Äpfeln Apfelchips gebacken - 4 große Bleche voll und die sind super lecker geworden!



Update: Ich mache die Apfelchips übrigens jedes Jahr und dieses Jahr (2019) haben sie ein neues Foto bekommen - welches gefällt euch besser?

Ich mag meine Apfelchips ja am liebsten naturbelassen, aber falls ihr Lust zum experimentieren habt würzt sie doch mal mit etwas Zimt oder geriebener Tonkabohne - lecker wird es in jedem Fall.



Zutaten für 4 Bleche Apfelchips:

8 Äpfel

Zubereitung:

Das Kerngehäuse aus den Äpfeln ausstechen und die Äpfel mit einem scharfen Messer in möglichst dünne Ringe schneiden. Die Backbleche mit Backpapier auslegen und die Chips gleichmäßig darauf verteilen. Sie sollten nicht übereinander liegen. Den Backofen auf 100°C vorheizen, die Bleche hinein schieben und die Backofentür fast komplett schließen. Ich blockiere sie mit einem Holzlöffel.

Nach 3,5 Stunden sind sie fertig. Die Chips sind dann fast trocken.



Ich hole die Bleche aus dem Ofen und lasse die Chips vollständig abkühlen.



In einem Einmachglas* aufbewahrt bleiben sie bis zu 12 Tage lang wunderbar knusprig.

Greift zu und viel Spaß beim Naschen!





© katha-kocht!