

# Apfelchips

Apfelchips eignen sich sowohl zum Knabbern beim Fernsehen oder in der Lunchbox als auch als Zutat im Müsli, Joghurt oder Quark.

## Zutaten:

- 1500 g Äpfel
- 750 ml Wasser
- 1 Zitrone
- 1 TL Zucker

Außerdem benötigt ihr noch einen Messbecher oder eine hohe Schüssel, einen Apfelentkerner, einen Backofen, ein Kuchengitter und ein sauberes Geschirrtuch.

## Zubereitung

- Die Zitrone halbieren und aus beiden Hälften den Saft auspressen.
- In einem Messbecher oder einer hohen Schüssel das Wasser mit dem Zucker verrühren und den Zitronensaft dazugeben.
- Die Äpfel waschen und mit einem Apfelentkerner das Kerngehäuse entfernen. Danach die Äpfel in ca. 5mm dicke Ringe schneiden.
- Die Ringe eines Apfels in die Zitronen-Salz-Wasser-Lösung geben und darin ca. 10 Minuten einweichen lassen. Das verhindert, dass die Chips später unappetitlich braun werden.
- Die Ringe aus der Lösung nehmen und kurz auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Danach trocken tupfen.
- Ein doppelt gelegtes, sauberes Geschirrtuch auf ein Kuchengitter legen und die Ringe nebeneinander drauflegen.
- Die Apfelringen im Backofen bei ca. 80 °C ca. 3-4 Stunden trocknen lassen. Die Backofentüre sollte dabei immer einen Spaltbreit offenstehen.
- Die Apfelchips sind fertig, wenn sie zwar noch weich und biegsam sind, aber keine Feuchtigkeit mehr austritt.

Lagert man die Apfelchips trocken, sind sie lange haltbar.

