



Getrocknete Apfelringe

Zeit gesamt
4h 40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Zucker	100 g
Äpfel, rot	4 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 75 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf 500 ml Wasser mit 100 g Zucker und Zitronensaft aufkochen.
2. Äpfel waschen und Gehäuse herausstechen. Anschließend Äpfel in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Apfelringe im Zuckersirup ca. 3 Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Apfelringe nebeneinander auf 2 Backblechen mit Backpapier verteilen. Im Ofen ca. 4,5 Stunden trocknen.
3. Getrocknete Apfelringe abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Bewahre die getrockneten Apfelringe in einer Dose luftdicht verschlossen auf.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	210 kcal		
Kohlenhydrate	56 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	1 g	Fette	0 g