

Zimt-Äpfel-Chips

Zutaten

Für 4 Säckli oder 4 Aluboxen

4 Äpfel, in feine Scheiben gehobelt

Puderzucker zum Bestreuen

1/2 TL Zimt



Zubereitung

1. Apfelscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Puderzucker und Zimt bestreuen. Im auf 100 °C vorgeheizten Ofen 1-2 Stunden trocknen lassen. Nach der Hälfte der Trocknungszeit wenden. Im ausgeschalteten geöffneten Ofen auskühlen lassen. Ausgekühlt in Säckli oder Aluboxen füllen. Kühl und trocken aufbewahren.

Statt Äpfel Birnen, Rüebli oder eine Mischung verwenden.

Zimt-Äpfel-Chips lassen sich trocken und kühl 3-4 Wochen aufbewahren.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 49 kcal, 0g Eiweiss, 0g Fett, 12g Kohlenhydrate.