



BIO-APFELCHIPS



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Bio-Äpfel (Granny Smith eignen sich am besten)
200g Zucker
200g Wasser

ZUBEREITUNG:

Die Bio-Äpfel waschen und Kerngehäuse entfernen.

Dann die Bio-Äpfel mit einer Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden.

Die fertigen Apfelscheiben auf einem Backblech mit Backpapier auslegen.

In einen Topf Zucker und Wasser aufkochen und Sirup artig einkochen lassen.

Mit einem Pinsel die Apfelscheiben einstreichen und bei 120 Grad im Backofen trocknen. Circa 1-2 Stunden trocknen lassen.

TIPP: Bei Apfelchips kommt es auf den eigenen Geschmack an, wie trocken die Apfelchips werden sollen.

#LAFERLIEBTBIO

biofruit GmbH · Am Langen Graben 5 · D-52353 Düren · T +49 2421 69 354-0 · info@biofruit.de

WWW.BIOFRUIT.DE