

Apfelchips selber machen

Du benötigst folgende Zutaten:

- Äpfel
- Backpapier



So geht es:

1. Die Äpfel erst waschen, schälen und entkernen
2. Schneide dann die Äpfel in dünne Scheiben (ca. 4mm)
3. Lege nun die Apfelscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech
4. Schiebe das Backblech bei 90 °Grad Umluft in den Backofen. Stelle deine Uhr auf 1 Stunde (60 Minuten)
5. Nimm, mit Hilfe eines Erwachsenen die Apfelscheiben aus dem Backofen und lasse diese auf einem Gitter auskühlen
6. Nach dem Auskühlen kannst du die Apfelscheiben mit Vanillezucker, Puderzucker oder Zimt und Zucker bestreuen
7. Gib die fertigen Apfelscheiben in ein sauberes Marmeladenglas, dann bleiben sie länger frisch und knackig.

Ich wünsche dir bei der Zubereitung viel Spaß und guten Appetit!

