PASSWORT LUPE TEAM LUPE ERMITTELT

Rezept: Apfelringlis

Du brauchst:

- 3 Äpfel
- 1 l Wasser
- Saft einer Zitrone
- Apfelausstecher
- Küchenmesser
- Schüssel
- Backbleche
- Backpapier

Zubereitung:

1. Wasche die Äpfel gründlich und trockne sie ab.
2. Entferne mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse von jedem Apfel.
3. Schneide den Apfel in möglichst dünne Scheiben mit dem Loch vom Apfelausstecher in der Mitte.
4. Lege die Apfelscheiben für 5 Minuten in das Wasserbad mit dem Zitronensaft. Es verhindert, dass das Fruchtfleisch später an der Luft braun wird. Lass die feuchten Scheiben auf Küchenpapier abtrocknen.
5. Lege die Scheiben mit Abstand auf ein Backblech, das du mit Backpapier ausgelegt hast.
6. Schiebe das Blech in den Ofen und lass die Scheiben bei 60°C (Ober- und Unterhitze) 2 bis 3 Stunden trocknen. Öffne nach einer Stunde die Backofentür einen Spalt weit, damit die Feuchtigkeit abziehen kann. Lass die Apfelringlis abkühlen.

Guten Appetit!

bei 60°C

© Westermann Gruppe

Fotos: Silke Lohmeyer