

GETROCKNETE APFELRINGE



ZUTATEN

- 1l Wasser
- 1TL Zimt
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone
- 3 Äpfel

ZUBEREITUNG

1. Ein Liter lauwarmes Wasser mit Zimt, dem Saft der Zitrone und einer aufgeschnittenen Vanilleschote in einer Schüssel vermischen
2. Äpfel entkernen und in 4mm dicke Scheiben hobeln
3. Apfelscheiben in das Wasser geben und 30 Minuten ziehen lassen, zwischendurch einmal umrühren
4. Apfelscheiben auf ein Backblech verteilen und in den auf 60 Grad vorgeheizten Backofen geben und den Ofen einen Spalt offen lassen mit einem Kochlöffel oder in den Dörrautomaten geben
5. Nach 5-8 Stunden sind die Apfelringe dann fertig