

Apfelschalen-Chips

Obst

Für die Verwertung von Apfelschalen

Snacks

Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten:

- Schalen von mehreren Äpfeln
- Zimt
- n.B. VollrohrzuckerZutaten:

Zubereitung:

Die gewaschenen Apfelschalen in ungefähr gleich große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Etwas Zimt und je nach Geschmack etwas Zucker hinzufügen und gut untermengen. Die Apfelschalen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Backrohr bei 150°C (mit Umluftfunktion) 15 bis 20 Minuten lang trocknen. Die fertigen Chips vollständig auskühlen lassen und in einem verschließbaren Gefäß aufbewahren.

Zeitaufwand: rund 25 bis 30 Minuten

Vegan



[Facebook](#) [Twitter](#) [Linkedin](#) [Pinterest](#) [Whatsapp](#)