



# ♡ Apfelchips



## ♡ Zutaten

- › Äpfel  
(bei mir waren es 2)
- › 500 ml Wasser
- › Saft von 1 Zitrone

- Zusätzlich:
- › Holzgrillspieße

Den Ofen heiß auf Umluft vorheizen.

Die Äpfel gut waschen und mit einem Apfelausstecher oder ähnlichem Gerät das Kerngehäuse entfernen. Aufpassen das die Äpfel ganz bleiben.

Die Zitrone gut auspressen und in einer Schüssel mit dem Wasser mischen.

Die Äpfel mit einem Hobel in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln und direkt in das Wasser für 3-4 Minuten legen.

Etwas Küchenpapier auslegen und dann die Apfelscheiben darauf abtropfen lassen.

Anschließend auf einen Spieß 9-12 Scheiben auffädeln und die Spieße auf ein Backofen-Rost hängen, sodass sich die Scheiben nicht berühren.

Allen in den Ofen schieben und bei leicht offener Tür (evtl. einen Holzstab dazwischen klemmen) bei 70°Grad Umluft ca. 2 1/2 Stunden knusprig backen.

Immer wieder rein schauen und fühlen ob der gewünschte Knuspergrad erreicht wurde.

