



waskochen.ch

Öpfelringli

Zutaten

Frische, saftige, süsse Äpfel
ohne Druck- und Faulstellen
Saft von einer Zitrone
Wasser

Material

Grillspiesse
Apfelausstecher
scharfes Küchenmesser
Haushaltpapier



Zubereitung

1. Elektro-Ofen auf 70°C Umluft vorheizen. Gasbackofen auf der niedrigsten Temperatur vorheizen.
2. In einer kleinen Schüssel Zitronenwasser bereitstellen (Saft einer Zitrone mit ca. 2 Glas Wasser mischen).
3. Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.
4. Apfel in ca. 7mm breite Ringe schneiden und sofort in das Zitronenwasser legen.
5. Apfelringe auf einem Haushaltspapier trocken tupfen und auf einen Grillspieß ca. 14 Scheiben aufreihen.
6. Grillspieß mit den Apfelringen zwischen den Backofen-Rost hängen.
7. hölzerne Küchenkelle zwischen die Backofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
8. Je nach Apfelsorte und Dicke der Ringe sind die Apfelringe nach ca. nach 2½ bis 7 Stunden gedörrt.