

# GETROCKNETE APFELRINGE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- Säuerliche Äpfel
- etwas Zitronensaft

## Zubereitung:

Ofen auf 80° Umluft vorheizen.

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und mit einer Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Mit etwas Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden. Apfelscheiben auf dem Backofenrost verteilen und bei leicht geöffneter Backofentür 3-4 Stunden trocknen lassen (Die genaue Dauer hängt von der Dicke der Apfelscheiben ab).