

Rezept für getrocknete Apfelringe

Zutaten

für 500 g Apfelringe

- 1,5 kg Äpfel, gewaschen, abgetrocknet, ohne Kerngehäuse in max. 5 mm dicke Ringe geschnitten (je dünner, desto knuspriger wird am Ende das Ergebnis)
- Apfelausstecher für das Kerngehäuse
- für Backofen- und Dörrautomat-Methode: 1 Zitrone, 1 TL Salz, 750 ml Wasser, Kochtopf
- optional für alle Zubereitungsarten: dunkle Schokolade, Zimt, Kardamom, Lavendelblüten



Zubereitung durch Lufttrocknung

1. Apfelringe auf einen Bindfaden auffädeln und in einem sehr trockenen, hellen Raum ohne direkte Sonneneinstrahlung aufhängen. Alternativ die Ringe auf einen Gitterrost legen.
2. Ringe für mehrere Tage bis zu einer Woche trocknen lassen. Um den Trocknungsprozess zu beschleunigen, die Apfelringe über eine gut gereinigte Heizung hängen.
3. Je nach persönlichem Geschmack sind die Apfelringe fertig, wenn sie noch weich und biegsam oder bereits brüchig sind. In einem luftdichten Gefäß trocken lagern und innerhalb von zwei Wochen aufbrauchen.

Zubereitung im Backofen

1. 750 Milliliter Wasser mit dem Salz verrühren. Den Saft einer Zitrone auspressen und zur Salzlösung geben.
2. Fertig geschnittene Apfelringe sofort in die Zitronensaftlösung geben und zehn Minuten darin einweichen. Ringe mit einer Schaumkelle aus der Flüssigkeit heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und trocken tupfen.
3. Gitterrost mit einem sauberen Küchentuch oder Backpapier bedecken und die Ringe in einer Lage darauf auslegen.
4. Bei 50 °C Umluft für drei bis vier Stunden trocknen lassen. Damit die Feuchtigkeit abziehen kann, die Backofentür immer einen Spaltbreit geöffnet halten.

Tipp: einfach einen Kochlöffel in die Backofentür klemmen. Die Backzeit kann je nach Dicke der Ringe variieren.

5. Wie bei der Lufttrocknung sind die Apfelringe je nach Geschmack fertig, wenn sie noch weich und biegsam oder wenn sie bereits brüchig sind. Die Ringe abkühlen lassen und in einem luftdichten Gefäß trocken lagern. Innerhalb eines Monats sollten Sie den Apfelsnack aufbrauchen.

Zubereitung im Dörrautomaten

1. Die geschnittenen Apfelringe mit der Zitronensaftlösung behandeln wie oben bei der „Zubereitung im Backofen“ beschrieben.
2. Scheiben mit je einem Zentimeter Abstand zueinander in den Dörrautomaten legen. Temperaturregler auf 50 °C einstellen und Apfelringe für zehn bis zwölf Stunden dörren. Die Dörrzeit kann je nach Sorte und Dicke der Scheiben etwas variieren.
3. Wie bei den anderen beiden Methoden auch, entscheiden Sie selbst, wie die Apfelringe Ihnen am besten schmecken: weich und biegsam oder eher trocken und brüchig. Auch hier sollten Sie die Ringe nach dem Abkühlen in einem luftdichten Gefäß trocken lagern. Die Haltbarkeit beträgt etwa einen Monat.