

# Getrocknete Apfelringe

## **Zutaten:**

6 Äpfel  
1 Liter Wasser  
1 Prise Salz  
1 Spritzer Zitrone

## **Zubereitung:**

Wasser in eine Schüssel geben und mit einer Prise Salz und Zitrone mischen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse herausstechen und in ganz dünne Scheiben schneiden. Um das Anlaufen der Äpfel zu verhindern, werden die Scheiben kurz in das Zitronenwasser gelegt.

Anschließend die Ringe zum Abtropfen auf ein Gitter legen.

Eine Stunde bei ca. 50°C im Backofen und leicht geöffneter Klappe trocknen danach an einem warmen, trockenen Ort austrocknen lassen.

Ist eine wunderbare Alternative zu Süßigkeiten.

