

Apfel-Zimt-Chips

Zutaten

Für 4 Säckli oder 6
Spiessli
4 Äpfel, in feine Scheiben
geschnitten
Puderzucker zum Bestreuen
½ TL Zimt



Zum Zvieri



Als Geschenk aus der Kita-Küche

Zubereitung

1. Apfelscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Puderzucker und Zimt bestreuen.
2. Im auf 100 °C vorgeheizten Ofen 1–2 Stunden trocknen lassen. Nach der Hälfte der Trocknungszeit wenden. Im ausgeschalteten geöffneten Ofen auskühlen lassen.
3. Ausgekühlt in Säckli oder Papierförmchen füllen und dekorieren.

Statt Äpfel kann man auch Birnen und Rüeblli oder eine Mischung davon trocknen.

Die Apfel-Zimt-Chips lassen sich trocken und kühl 3–4 Wochen aufbewahren.