APFELSCHALENCHIPS

BIS AUF DEN LETZTEN KRÜMEL

Zutaten

200 g Apfelschalen

1 TL Zitronensaft

Evtl. Honig nach gewünschtem Süßungsgrad

1 Prise Zimt

Zubereitung

1) Backofen zunächst auf 170 Grad vorheizen.
2) Die Apfelschalen mit Zitronensaft, evtl. Honig und Zimt vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.
3) Im Ofen für ca. 15-20 min backen. Ab und an die Ofentür öffnen, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Im Kühlschrank halten sich die Chips mehrere Tage.

RESTLOS GLÜCKLICH