Bratapfel Chips*

* Originalrezept von Das Knusperstübchen

- 300 g Äpfel (2-3)
-

Für das **Bratapfelgewürz**:

- 1 El brauner Zucker
- 1 El Puderzucker
- 1 El. gemahlene Mandeln
- 1 Teel. Zimt
- ½ Teel. Vanille
- 1 Prise gem. Ingwer
- 1 Prise gem. Nelken

Zubereitung:

Backofen auf 70-80 Grad vorheizen. Für das Bratapfelgewürz alle Zutaten vermischen und ggf. mörsern oder pürieren. Die Äpfel waschen und in 1-2 mm dicke Scheiben schneiden. Das geht gut mit einem Gurkenhobel o. ä. Die feinen Scheibchen nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sie sollten sich nicht überlappen! Jetzt streut ihr das vorbereitete Bratapfelgewürz über die Scheibchen. Schließt die Backofentür nicht ganz, sondern steckt einen Holzlöffel dazwischen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Zwischendurch könnt ihr die Scheiben einmal wenden.Nach 2-3 Stunden sollten die Apfelchips fertig sein. Dann den Ofen ausstellen und vollständig abkühlen lassen. Die angegebene Menge ergibt ca. 2 Bleche. Sollten die Chips einmal wieder weich geworden sein, einfach für einige Minuten in den Backofen geben. Dann knuspert's wieder ;-) .

© http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com