

**Küchenmaterial**

<sup>1</sup>Dörrmaschine, Schneidebrett, Messer oder wenn vorhanden  
Apfelentkerner

**Zutaten für 4 Personen**

2 – 3 kg Äpfel

2 Zitronen

**Zubereitung**

Die Äpfel gründlich waschen und mit einem Apfelentkerner oder mit einem Messer den Kern herausnehmen. Die Äpfel in dünne und gleichmässige Scheiben schneiden. Die Apfelringe sollten ca. 5 mm dick werden.

Die Apfelringe im Zitronensaft wenden und in die <sup>1</sup>Dörrmaschine legen. Bei 70 Grad für 4 -5 h in der Dörrmaschine dörren. Je nach Dörrmaschine geht der Vorgang schneller oder langsamer.

Die gedörrten Apfelringe vorsichtig aus der Maschine nehmen und in eine Dose legen, damit sie lange frisch bleiben.

**Gut zu wissen:**

Alte Äpfel, die nicht mehr so frisch sind und „mehlig“ schmecken, eignen sich sehr gut zum Dörren. So müssen die Äpfel nicht im Kompost landen und werden in etwas Leckeres verwandelt.

<sup>1</sup>Wer keine Dörrmaschine zu Hause hat, kann die Apfelringe natürlich auch an der Luft trocknen lassen. Das geht natürlich um einiges länger, funktioniert aber genauso gut.

**Verknüpfung:**

GORILLA WAH-Lektionen: Up- / Recycling

GORILLA TTG-Lektionen: Up- / Recycling

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).