

Rezept

Getrocknete Äpfel oder Zwetschgen aus dem Dörrgerät

Ein Rezept von Getrocknete Äpfel oder Zwetschgen aus dem Dörrgerät, am 05.07.2026

Zutaten

1 Zitrone

1 kg säuerliche Äpfel oder Zwetschgen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für je ca.120 g Trockenobst | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Für getrocknete Äpfel die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und in einen tiefen Teller geben. Die Äpfel waschen oder nach Belieben schälen. Mit dem Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in ½ cm dicke Scheiben schneiden und im Zitronensaft wenden. Die Apfelscheiben nebeneinander auf die Siebe eines Dörrgeräts legen und bei 70° in 4-5 Std. trocknen, dabei gelegentlich die Siebe tauschen, damit die Apfelringe gleichmäßig trocknen.

2. Die getrockneten Apfelringe noch warm von den Sieben heben. Sie wiegen etwa 12 % ihres Ausgangsgewichts, fühlen sich biegsam ledrig und äußerlich trocken an. Nach Belieben können Sie die Apfelringe auch knusprig trocknen: Dafür die Äpfel in 2 mm dünne Scheiben schneiden und vor dem Trocknen 10 Min. in mit Zimt, Vanille und Muskatblüte (Macis) aromatisierten Zuckersirup legen.

3. Getrocknete Apfelringe schmecken als gesunder Snack, im Frühstücksmüsli und geben Apfeldesserts und -kuchen einen zusätzlichen Aromakick.

4. Für getrocknete Zwetschgen die Früchte waschen, längs einschneiden und die Steine entfernen. Die Zwetschgen mit der Schnittstelle nach oben auf die Siebe eines Dörrgeräts verteilen und bei 70° in 12-16 Std. trocknen, dabei gelegentlich die Siebe tauschen, damit die Früchte gleichmäßig trocknen. Die getrockneten Zwetschgen noch warm von den Sieben abheben. Sie wiegen etwa 12 % ihres Ausgangsgewichts, fühlen sich noch weich, aber trocken an.

5. Getrocknete Zwetschgen können Sie wie getrocknete Apfelringe verwenden, außerdem geben sie Schmorsaucen einen Hauch süßsaureres Fruchtaroma und eine leichte Bindung.