
Subject: Wie Äpfel trocknen?

Posted by [maria](#) on Tue, 07 Nov 2006 23:00:11 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hallo!!! ich bin maria und neu hier ich wollte euch fragen ob jemand weiss wie man die äpfel austrocknet

:d

Subject: Re: Wieviel Leckerlies gebt ihr?

Posted by [Gast](#) on Wed, 08 Nov 2006 03:51:40 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo Maria,

herzlich Willkommen! :)

Jetzt in der kalten Jahreszeit trockne ich die Äpfel auf der Heizung. Im Sommer kaufe ich sie im Geschäft. Man kann sie auch im Backofen trocknen, glaube bei 180 Grad. Mal sehen was die anderen dazu schreiben. ;)

Liebe Grüße

Nicole

Subject: Re: Wieviel Leckerlies gebt ihr?

Posted by [Fellnase](#) on Wed, 08 Nov 2006 08:01:52 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

@Maria Hi also wie Dir Nicole (Schnappi) schon gesagt hat, kannst Du die Apfelringe auf der Heizung trocknen, dauert aber länger als im Ofen. Du musst so ca 5mm breite Scheiben schneiden und bei ca 150-180 grad im Backofen backen, pass aber schön auf es kann passieren, das sie verbrennen. Ansonsten gibt es auch 100gr im Chinchillakiosk für 0,99 cent zu kaufen.

Lg melli

Subject: Re: Wie Äpfel trocknen?

Posted by [Danie](#) on Wed, 08 Nov 2006 11:15:21 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo Zusammen,

hier gab es schon einmal einen Thread - viel Spaß beim lesen ;)

Übrigens: ihr macht den Ofen aber ganz schön heiß ;)

Umluftherd - zwischen 80 - 100 Grad, normaler Herd zwischen 100 - 120 Grad - mittlere Schiene auf ein Rost (nicht Backblech) und dann ca. 45 Minuten. Die Scheiben nicht zu dick ;) Zwischendurch immer wieder den Backofen öffnen, damit die feuchte Luft heraus kommen kann.

Viel Spaß :d

@Maria: und natürlich ein Herzliches Willkommen in unserem Forum !!!

Subject: Re: Wie Äpfel trocknen?

Posted by [Fellnase](#) on Wed, 08 Nov 2006 11:29:19 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hi Danie ja ist sehr hoch aber ich mach bei mir imer nen Kochlöffel in die Tür, damit einmal die feuchte Luft entweichen kann und dann weil es schneller gaht, man muss natürlich sehr gut aufpassen sonst hat man Kohle im Ofen :lol:

Ig melli

@ Maria- Ach mensch jetzt hab ich ganz vergessen dich willkommen zu heißen :blush:

:hammer: also :welcome:

Subject: Re: Wie Äpfel trocknen?

Posted by [maria](#) on Wed, 08 Nov 2006 18:07:59 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hallo leute!!!!!!!!!! Danke fur die hilfe

ich habe es ausersucht und die apfel sin weich geworden

ist es normall

:? :?

Subject: Re: Wie Äpfel trocknen?

Posted by [Danie](#) on Wed, 08 Nov 2006 20:56:49 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hi Maria,

ja, erst werden sie weich, dann müssten sie aber nach 30 Minuten anfangen zu trocknen und wenn sie ausgekühlt sind, müssten sie hart wie kekse sein ... eigentlich ... ist schon so lange her, dass ich das gemacht habe *schäm*

Subject: Re: Wie Äpfel trocknen?
Posted by [Fellnase](#) on Thu, 09 Nov 2006 10:25:13 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hi Maria ja das ist normal, sie müssen noch einwenig austrocknen und dann sollten sie eigentlich hart sein. Ein paar selbst gemacht Apfelchips sind von mir nach ner Woche mal pappig geworden, es kommt auf die Aufbewahrung an. Meine kleinen haben jetzt für ihr FRessen und Leckerlies meine ganzen Tupperdosen in Beschlag :d darin bleibt aber alles schön knackig
lg melli

Subject: Re: Wie Äpfel trocknen?
Posted by [maria](#) on Thu, 09 Nov 2006 17:52:58 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hallo Danie und Melli .
Ihr hatet recht inzwischen sind sie viel herter geworden ich wollte euch noch was fragen was ich für selbstermachte nascherei meinen chins geben kann weil hier auf kreta finden wir nur pelets, heu und etwas anderes ausgetrocknetes das sieht aus wie haferflocken :dance:

Subject: Re: Wie Äpfel trocknen?
Posted by [Gast](#) on Thu, 09 Nov 2006 18:25:25 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo Maria,

du könntest Chin-Kekse backen. :d Nimm einfach Pellets, die du aufweichst bis sie ganz breiig sind, dann kannst du etwas geriebenen Apfel, etwas Kräuter (Pfefferminzee, Kamille, Topinambur, z. B.) drunter mischen. Bitte nicht alle Kräuter mischen! Dann formst du sie zu kleine Plätzchen und schiebst sie in den Ofen. Hm, die genauen Grade kann ich dir leider wieder nicht sagen, da ich einen uralten Gas-Backofen (hoffe er geht bald kaputt und die Vermieter kaufen einen neuen :lol:) habe der nur die Stufen 1-4 anzeigt. :? Aber da wissen die anderen sicher Bescheid.

Liebe Grüße :)

Nicole

Subject: Re: Wie Äpfel trocknen?
Posted by [Fellnase](#) on Thu, 09 Nov 2006 19:27:46 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hi Marie ja die chinkekse, die Dir Nicole beschrieben hat sind auch toll nur aufpassen mit der Haltbarkeit. Also im Sommer hab ich noch Rosen- und Brombeerblätter getrocknet-naja eigentlich wars mein Opa :blush:

Ig melli

Subject: Re: Wie Äpfel trocknen?
Posted by [Kasumy](#) on Wed, 15 Nov 2006 12:34:01 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo
ich habe gehört 5 Stunden bei 80 Grad weiß aber nicht ob das stimmt habs noch nicht ausprobiert.
Lg Kasumy

Subject: Re: Wie Äpfel trocknen?
Posted by [Tini](#) on Wed, 15 Nov 2006 17:33:50 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo Kasumy,

das kann man so genau nicht sagen, es kommt immer auf die Stärke der Apfelscheiben an, je dünner desto weniger brauche sie. Ich hab meine im Ofen vorgetrocknet (so 2 Stunden auf 80 Grad Heißluft) und dann auf der Heizung fertig trocknen lassen.
Ich bin da sehr vorsichtig im Ofen, da mir da schon das eine und andere verbrennt ist.

Viel Spaß beim Trocknen (es duftet ganz toll).

Grüße

Tini

Subject: Re: Wie Äpfel trocknen?

Posted by [Kasumy](#) on Wed, 15 Nov 2006 17:39:13 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo

ich sag ja hab ich nur gehört. hab es selber noch nicht ausprobiert.

Lg Kasumy
