

Zitronenchips



Zubereitungszeit

10 Minuten + 50-60 Minuten trocknen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: keine Angaben

Eiweiss: keine Angaben

Fett: keine Angaben

Kohlenhydrate: keine Angaben

Tipps zu diesem Rezept

- Zitronenchips eignen sich als Dekoration für Desserts, Salate und pikante Gerichte.

Zubereitung

1. Zitronen heiss waschen und mit einem scharfen Messer in sehr feine Scheiben schneiden. Zitronenscheiben beidseitig in Zucker wenden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. Zitronen im auf 90 °C vorgeheizten Ofen 50-60 Minuten trocknen, dann im ausgeschalteten und geöffneten Ofen abkühlen lassen. Zitronenscheiben noch lauwarm vom Papier lösen und auf ein frisches Papier legen. Die Zitronen innerhalb von 24 Stunden verwenden, sonst werden sie wieder weicher.

2

Bio-Zitronen