KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

ZITRONENCHIPS

ZUTATEN

100 ml Wasser
150 g Zucker
1 große, unbehandelte Zitrone, in feine Scheiben geschnitten

Knusprige, zitronige Chips als Topping für Kuchen, Cupcakes und Torten. Lecker zu gebratenem Fisch oder Hähnchenfilet. Knusprig im Müsli. Zerkleinert bringen sie eine feine Zitrusnote ins Risotto!

ZUBEREITUNG

Wasser und Zucker in einer Pfanne aufkochen lassen. Die Zitronenscheiben portionsweise ca. 3 Min. im Sirup unter Wenden köcheln lassen.

Zitronenscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Backofen auf 130 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Zitronenscheiben auf Einschubhöhe 2 ca. 15 Min. backen. Vorsichtig auf ein Gitter legen und bei Zimmertemperatur 1–2 Tage völlig trocknen lassen.

In einem Schraubglas halten sich die Chips etwa 1 Monat.