

# ÆBLECHIPS

## Sådan gør I

1. Tænd ovnen på 120 grader.
2. Skyl æblerne og fjern stilk og blomst.
3. Skær æblerne i tynde skiver, fx på et mandolinjern.
4. Lav en blanding af kanel og salt.
5. Gnid de tynde skiver af æble mod hinanden i blandingen. Vær forsigtig, så de tynde skiver ikke går i stykker.
6. Læg de krydrede skiver på en bageplade og bag i 20-30 min.
7. Vend skiverne og bag dem igen i 20-30 min. Bagetiden forlænges, hvis skiverne er tykke.
8. Opbevar æblechipsene i en lufttæt beholder, så de holder sig sprøde og lækre.

## Ingredienser

2 kg æbler  
Kanel  
Salt

