

Apfelchips aus dem Ofen

Vier Äpfel, eine Zitrone, ein Backblech und drei Stunden, in denen die ganze Wohnung nach Apfel riecht. Bei diesem Rezept ist das Warten der eigentliche Schritt.

ALTER	DAUER	MATERIAL	SAUEREI
ab 2 Jahren	20 Min + 3–4 Std Ofen	Nur Haushaltsmaterial	gering

Das braucht ihr

☐ **4 feste Äpfel**

Säuerliche, feste Sorten wie Elstar oder Boskoop behalten mehr Geschmack als mehlige. Die Größe ist fast egal, ein großer Apfel ergibt etwa zwölf Scheiben.

☐ **1 Zitrone**

Für das Zitronenwasser gegen braune Ränder. Notfalls tut es auch Zitronensaft aus der Flasche. Es geht um die Säure, nicht um den Geschmack.

☐ **500 ml Wasser**

Kaltes Leitungswasser in einer flachen Schüssel. Flach ist besser als tief, weil die Scheiben nebeneinander liegen sollen und nicht gestapelt.

☐ **1 Backblech mit Backpapier**

Wenn ihr zwei Bleche habt, nehmt zwei. Dann passt die doppelte Menge in denselben Durchgang. Backpapier verhindert, dass die Scheiben am Blech kleben.

☐ **1 scharfes Messer**

Für die Scheiben, und die schneiden Erwachsene. Wenn ihr einen Gemüsehobel im Haus habt, werden die Scheiben gleichmäßiger als mit jedem Messer. Dann braucht ihr aber zwingend den Fingerschutz. Einen Apfelausstecher braucht dieses Rezept nicht.

☐ **1 Teelöffel**

Zum Herauspulen der Kerne aus den geschnittenen Scheiben. Ein Fingernagel tut es genauso. Der Löffel ist die Fassung für Kinder, die noch nicht gern in Obst bohren.

☐ **1 Kochlöffel**

Er klemmt später die Ofentür einen Spalt auf. Nehmt einen Holzlöffel, keinen aus Kunststoff.

☐ **1 Schraubglas**

Zum Aufbewahren. Luftdicht verschlossen halten die Chips mehrere Wochen. Offen liegen gelassen werden sie über Nacht wieder weich.

So geht's

1 Zitronenwasser ansetzen, Äpfel waschen Kind

Das Zitronenbad kommt zuerst, noch vor dem Messer. Füllt **500 ml** kaltes Wasser in eine flache Schüssel und gebt den Saft einer Zitrone dazu. Sobald ihr den ersten Apfel geschnitten habt, muss das Bad bereitstehen. Ohne Säure werden die hellen Flächen innerhalb weniger Minuten braun.

Dann wascht ihr die Äpfel ab und trocknet sie. Die Schale bleibt dran. Sie hält die Scheibe in Form und wird beim Trocknen zum festen Rand des Chips. Zitrone auspressen und Äpfel waschen geht schon mit Zweijährigen. Länger dauert die Vorbereitung nicht.

2 Quer in dünne Scheiben schneiden Erwachsene

Schneidet den Apfel **quer** durch, also nicht von oben nach unten. So entstehen runde Scheiben, und in ihrer Mitte sitzt das Kernhaus als kleiner Stern. Einen Apfelausstecher braucht ihr dafür nicht, und auch sonst kommt das Rezept ohne aus.

Zwei bis drei Millimeter ist das Maß, auf das es ankommt. Dickere Scheiben werden zäh und brauchen Stunden länger, dünnere zerfallen beim Umlegen. Diesen Schritt übernimmt ihr selbst. Mit einem Gemüsehobel werden die Scheiben gleichmäßiger als mit jedem Messer. Nehmt ihn aber nur mit dem mitgelieferten Fingerschutz, und auch dann gehört er nicht in Kinderhand.

Gleichmäßig ist hier wichtiger als dünn. Wenn die halbe Menge nach zwei Stunden fertig ist und die andere Hälfte erst nach vier, müsst ihr zwischendurch sortieren.

3 Kerne herauspulen, Scheiben ins Zitronenbad Kind

In jeder Scheibe steckt jetzt ein Sternchen aus Kernhaus. In seinen Fächern sitzen ein bis zwei Kerne. Eure Kinder können sie mit dem Fingernagel oder der Spitze eines Teelöffels herausdrücken. Das Kernhaus selbst darf bleiben. Es trocknet mit und wird zum Muster in der Mitte des fertigen Chips.

Danach wandert jede fertige Scheibe für ein bis zwei Minuten ins Zitronenwasser. Warum? Es ist dasselbe wie beim angebissenen Apfel in der Brotdose. Der Saft an der Schnittfläche reagiert mit dem Luftsauerstoff, und die Säure der Zitrone bremst das. Hier wird für euer Kind aus dem Rezept ein Experiment. Legt zwei Scheiben ohne Bad daneben und schaut nach einer halben Stunde noch einmal hin.

4 Auf dem Blech auslegen Kind

Lasst jede Scheibe kurz abtropfen, dann legt ihr sie einzeln aufs Blech. Wichtig ist nur eins: **Die Scheiben dürfen sich nicht berühren.** Wo zwei aufeinanderliegen, bleibt Feuchtigkeit, und dort wird der Chip nie knusprig.

Für Kinder ist das der schönste Teil, weil er wie ein Legespiel funktioniert. Reihe für Reihe geht es, bis das Blech voll ist. Wenn bei euch nicht alles draufpasst, kommt der Rest in den zweiten Durchgang, denn Stapeln bringt nichts.

5 In den Ofen, Tür einen Spalt offen Erwachsene

Stellt den Ofen auf **70 °C Umluft** und schiebt das Blech in die Mitte. Dann kommt der Trick, an dem das Rezept sonst meistens scheitert. Ihr klemmt den Kochlöffel quer in die Tür, sodass sie einen Spalt offen bleibt. Nur so entweicht die Feuchtigkeit, die aus den Äpfeln kommt. Bei geschlossener Tür dünsten die Scheiben im eigenen Dampf.

Wenn ihr die Chips heller mögt, geht auf **50 °C** herunter und rechnet mit ein bis zwei Stunden mehr. Habt ihr es eilig, könnt ihr auf 80 °C gehen. Dann bekommen die Chips aber leicht gebräunte Ränder. Zwischen 50 und 80 Grad entscheidet euer Geschmack, um Sicherheit geht es dabei nicht.

Ab hier gehört der Ofen euch Erwachsenen. Durch die offene Tür ist die heiße Kante erreichbar, genau auf Kinderhöhe.

6 Drei bis vier Stunden warten niemand – Geduld

Nach **drei bis vier Stunden** sind die Chips so weit. Nach der Hälfte der Zeit wendet ihr einmal alle Scheiben, dann trocknen beide Seiten gleich.

Fertig sind sie, wenn ihr die Scheibe vom Papier heben könnt, ohne dass sie reißt. Sie fühlt sich dann ledrig an und nicht mehr feucht. **Knusprig wird sie erst beim Auskühlen.** Wenn ihr im Ofen auf einen knackigen Chip wartet, bleibt er zu lange drin, und die Scheiben werden braun.

7 Auskühlen und probieren Erwachsene + Kind

Ihr nehmt das Blech aus dem Ofen und lasst die Chips auf dem Papier vollständig auskühlen. Das dauert zwanzig Minuten, und in dieser Zeit wird aus ledrig knusprig.

Was übrig bleibt, füllt ihr in ein sauberes, trockenes Schraubglas. Luftdicht verschlossen halten sich die Chips **mehrere Wochen**. Bleiben sie offen stehen, ziehen sie Luftfeuchtigkeit und sind am nächsten Morgen wieder weich. Keine Sorge, da ist nichts schiefgegangen. Es zeigt nur, dass nichts drin ist außer Apfel.

Gelingt sicher

Der Kochlöffel ist kein Deko-Tipp

Von allen Angaben in diesem Rezept schmeckt ihr es bei der offenen Ofentür am deutlichsten, wenn ihr sie weglasst. Aus vier Äpfeln kommt über Stunden eine erhebliche Menge Wasser. Bleibt es im Ofen, trocknen die Scheiben nie richtig durch. Beim Auskühlen werden sie dann gummig statt knusprig.

Zwei Scheiben als Kontrollgruppe

Legt zwei Scheiben ohne Zitronenbad auf eine Ecke des Blechs. Nach dem Trocknen seht ihr den Unterschied sofort. Die einen sind hell, die anderen bräunlich. Das kostet nichts und macht aus dem Nachmittag nebenbei ein Experiment, an das sich euer Kind erinnert.

Zimt erst danach

Wenn ihr den Zimt vor dem Trocknen aufstreut, verbrennt er bei niedriger Hitze zwar nicht. In den Stunden im Ofen verliert er aber deutlich an Aroma. Wenn ihr Zimtapfelchips wollt, streut ihn nach dem Ofen auf die noch warmen Scheiben. Dann bleibt er haften und riecht noch nach etwas.

Sicherheitshinweise

- Der Ofen läuft bei diesem Rezept stundenlang mit **einen Spalt offener Tür**. Das ist gewollt, heißt aber: Die heiße Türkante ist die ganze Zeit erreichbar, auf genau der Höhe, auf der kleine Kinder laufen. Wer keine feste Ofenabspernung hat, macht dieses Rezept besser, wenn der Ofen in Sichtweite steht.
- Schneiden ist Erwachsenenarbeit. Gemüsehobel nur mit Fingerschutz und nie in Kinderhand – gerade weil sie leicht aussehen, sind sie die häufigste Schnittverletzung in Küchen mit Kindern.
- Fertige Apfelchips sind hart und klein. Das Bundesinstitut für Risikobewertung weist darauf hin, dass Kinder unter vier Jahren besonders häufig Kleinteile verschlucken und dass kleine, harte Lebensmittel dabei die typische Ursache sind. Für Kinder unter drei Jahren Chips zerbrechen und beim Essen dabeibleiben.
- Nur vollständig trockene Chips ins Glas. Wer sie zu früh verschließt, bekommt Kondenswasser im Glas – und darin schimmeln sie innerhalb weniger Tage.

Bitte selbst einschätzen: Wir recherchieren jede Idee sorgfältig und prüfen sie vor der Veröffentlichung. Wie geübt euer Kind ist und wie es bei euch zu Hause aussieht, können wir aber nicht wissen: Die Aufsicht und die Entscheidung, ob eine Idee zu eurem Kind passt, liegen bei euch. Dass etwas gelingt, können wir nicht garantieren. Es gelten unsere AGB, weekend-willi.de/agb.