

Gedörrte Apfelstücke

Grundsätzlich werden Apfelsorten gedörrt, die wenig oxidieren (braun werden) und ein festes Fruchtfleisch aufweisen. Um Food Waste zu vermeiden, kann für den Eigengebrauch auch reifes Fallobst, nicht lagerfähige, frühe Apfelsorten oder 2. Klass-Apfel verwendet werden. Wichtig ist, dass die Früchte nicht schimmelig sind, andere Schadstellen dürfen bei Äpfeln grosszügig weggeschnitten werden.

Gekaufte Dörräpfel sind oft behandelt, d.h. geschwefelt, damit sie schön hell bleiben. Zu Hause wird eine hellere Farbe erzielt, indem die Apfelstücke vor dem Dörren kurz ins Zitronenwasser getaucht werden. Diese Vorbehandlung hat aber keinen Einfluss auf den Geschmack oder die Haltbarkeit der Äpfel.

Anleitung

Äpfel waschen, evtl. schälen und Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher entfernen. Äpfel in 1 cm dicke Ringe und wenn Würfel erwünscht sind, diese in einem zweiten Schritt in Würfel (Stücke) schneiden.

Um ein Braunwerden der Apfelstücke zu vermeiden können sie mit der Schaumkelle **kurz** in ein Zitronenwasser getaucht werden. Pro Liter Wasser werden 10 ml Zitronensaft zugegeben.

Die vorbereiteten Apfelstücke auf die Dörrgitter (Dörrgerät) legen und gut verteilen, so dass sie nicht übereinander liegen.

Beim Dörren im Backofen werden spezielle Dörrgitter benötigt, Kuchenbleche eignen sich nicht, da die Luft nicht zirkulieren kann. Damit die feuchte Luft austreten kann, wird die Backofentür einen Spalt offen gelassen, indem eine Holzkelle eingeklemmt wird.



Dörren/trocknen

Temperatur	60-65 °C
Dauer	6-10 Stunden, je nach Grösse
Ausbeute	8-12%

Aufbewahrung

Die vollständig ausgekühlten Apfelstücke werden in luftdichten Gläsern, Blech- oder Kunststoffdosen aufbewahrt. Stoffsäcke eignen sich auch, sie werden jedoch eher von Schädlingen befallen, als geschlossene Gefässe. Der Lagerort muss kühl, luftig, trocken und lichtgeschützt sein.

Bei idealen Lagerbedingungen sind die Apfelstücke 1-2 Jahre haltbar.

Verwendung

Die gedörrten Apfelstücke können in er Müesli verwendet werden.