



CHIPS VON APFEL & BIRNE



ZUTATEN

- 1 Fairebel Apfel
- 1 Fairebel Birne
- 50 g Zucker
- 50 g Wasser
- Saft von einer Zitrone
- Pfeffer 5 Sorten
 - Schwarzer Barbecue-Pfeffer
 - Roter Kampot-Pfeffer
 - Weißer Penja-Pfeffer
 - Java-Stangenpfeffer
 - Kubeben-Pfeffer

Das Wasser mit dem Zucker zu Sirup aufkochen.

Die zermahlene Pfefferkörner dem Sirup beifügen.

Die Birne und den Apfel schälen, in möglichst dünne Scheiben und nachfolgend in schmale Streifen schneiden.

Die Obststreifen behutsam durch den Sirup ziehen und abtropfen lassen.

Das Obst auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im Backofen 6 Stunden lang bei 100°C trocknen lassen.

