

Tici Kaspar

GETROCKNETE MANDARINENSCHNITTEN

Zutaten:

- Mandarinen

Zubereitung:

- Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.
- Die Mandarinen oder auch Orangen, Zitronen, Limetten in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Ein Backpapier auf einen Gitterrost legen und die Fruchtscheiben darauf verteilen.
- Die erste halbe Stunde auf 150 Grad backen, danach die Scheiben umdrehen und für weitere drei bis vier Stunden bei 100 Grad trocknen lassen, bis die Früchte nicht mehr klebrig sind.
- Die Scheiben gelegentlich umdrehen.

Tipp! Die Mandarinscheiben als Deko mit einem Garn auf eine Stoffserviette wickeln oder in kleine Einweckgläser füllen und als Tischdekoration verwenden.

Zubereitungszeit: 3-4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht