



Dörrzwetschgen



Rezept für

Zutaten

3 kg Zwetschgen,
gewaschen, halbiert,
entsteint

Zubereitung

Die Zwetschgenhälften auf dem Gitterrost und dem gelochten Garbehälter verteilen. Den gelochten Garbehälter in Auflage 1 und den Gitterrost in Auflage 3 schieben und mit Heissluft 60 °C während 18 Stunden trocknen. Evtl. die Gerätetür leicht offen lassen, damit die Luft besser zirkulieren kann. Aus dem Garraum nehmen und in einem verschliessbaren Glas aufbewahren.

Anrichten

Garstufen

Auflagen 1 und 3

18 Stunden | Heissluft 60 °C

Tipp

Das Rezept ist zum raschen Verzehr gedacht (ca. 2-3 Wochen). Für eine längere Haltbarkeit müsste man die Dörrzeit um 8 Stunden verlängern.