

Apfelschalentee

Apfelschalentee ist ein sehr feiner, fruchtiger Tee.

Beim Einkochen von Apfelmus bleiben meist die Apfelschalen liegen und oft ist es für unsere beiden Kaninchen zuviel Apfelmus.

Äpfel waschen, schälen, nur Schale aufs mit Backpapier belegte Blech legen und über Nacht bei 60-70°C im Backofen trocknen, oder Dörrex/lufttrocknen. Die Backofentüre nicht ganz schliessen- Holzkelle einklemmen.

In einer Dose/einem Glas aufbewahren.

Apfeltee zubereiten:

Apfelschalen (2 EL) mit kochendem Wasser aufgießen, 10 Minuten ziehen lassen.

Nach Belieben verfeinern mit wenig Honig, Zitrone, Ingwer,...

Rezept Einfach nachhaltig einkochen /Maria Panzer S.138

Weitere Apfel-Tipps:

Apfelschalen frisch in ein Smoothie geben und mixen oder klein schneiden und in ein Müsli geben, Apfelchips herstellen: im Backofen trocknen.

Apfelmus mit Schale zubereiten- mixen – es wird wunderbar rot

