

Apfeltee aus dem Thermomix



© Apfeltee aus dem Thermomix



10 Min. + Wartezeit



leicht



1

Apfeltee aus dem Thermi - mit frischen oder getrockneten Apfelschalen

Für alle, die Äpfel mögen, aber nicht die Schale, ist dies ein tolles Rezept die Reste zu verwerten und einen leckeren Tee zuzubereiten.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	3	Äpfel
<input type="checkbox"/>		optional Honig. Zimtstangen

Zubereitung

Äpfel gut waschen und schälen und dann den Tee zubereiten

1. Mit frischen Apfelschalen

Apfelschalen mit 1,5 Liter Wasser in den Thermomix geben und 15 Min/Varoma/Stufe 1 erwärmen und anschließend durch ein Sieb gießen. Der Tee schmeckt warm und kalt.

Tipp: Wer das Teesieb von Mixcover oder Wundermix hat, kann dies bei Zubereitung sehr gut nutzen. Apfelschalen einfach ins Sieb geben, das Sieb in den Mixtopf einhängen und los geht's.

2. Mit getrockneten Apfelschalen (Apfel-Chips)

Apfelschalen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen 5-6 Std. trocknen lassen. Ofentür dabei mithilfe eines Kochlöffelstiels einen Spalt breit offen lassen. Wenn die Schale knuspert, sind die Chips fertig. In einem verschließbaren Glasgefäß aufbewahren, sie halten ca. 1-2 Wochen und können für Tee (Zubereitung siehe unter 1.) oder auch einfach als Snack (Apfel-Chips) verwendet werden.

Unser Tipp: Kocht eine Stange Zimt mit und süßt den Tee mit Honig

Noch mehr leckere Rezeptideen rund um unsere liebste Herbstfrucht und jede Menge Tipps zum Thema Apfel findest du in unserer [Rezeptensammlung](#)