

Bananenchips aus dem Dörrgerät

Selbstgemachte Bananenchips aus dem Dörrgerät

Bananenchips aus dem Dörrgerät sind super einfach in der Zubereitung und eine sehr kalorienarme Alternative zu der gekauften Variante. Außer einem Dörrgerät benötigt man lediglich Bananen und ein paar Spritzer Zitronensaft. Getrocknet werden die Bananen für etwa 6-8 Stunden, weshalb man leider etwas geduldig sein muss. Die fertigen Bananenchips lassen sich nach dem auskühlen gut in Schraubgläsern aufbewahren. So sind sie luftdicht verpackt und bleiben trocken. Gekaufte Bananenchips aus dem Supermarkt sind natürlich anders. Die selbstgemachte Variante ist wesentlich weniger süß und auch die Konsistenz ist nicht die gleiche. Die Bananenchips aus dem Dörrautomaten sind definitiv nicht so knusprig. Sie sind aber trotzdem sehr lecker und eine richtig gute und kalorienarme Alternative, zu denen aus dem Supermarkt.

Die Bananen die ich verwendet habe waren reif, aber nicht überreif. Mit sehr weichen Bananen wird das eine ziemliche Sauerei. Die in Scheiben geschnittenen Bananen lege ich dann kurz in kaltes Wasser, in das ich Zitronensaft gebe. So werden die Bananen beim Dörren nicht so braun. Diesen Schritt könnt ihr also auch weglassen, er dient nur der Optik. Die Dörrebenen vom Dörrgerät lege ich mit Backpapierstreifen aus, so kleben die Bananen hinterher nicht fest. Anstelle von Backpapier könnt ihr natürlich auch Dörrfolien, oder Dörrmatten benutzen.

Bananenchips aus dem Dörrgerät

Für die Bananenchips zuerst die Bananen in etwa 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Bananenscheiben kurz in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft geben, damit sie beim Dörren nicht ganz so dunkel werden. Die Bananen gut trockentupfen und gleichmäßig auf den Dörrebenen verteilen. Bei 70°C für etwa 10-12 Stunden dörren. Anschließend kurz auskühlen lassen und luftdichtverpacken.
