

**Rezept von Oliver Brouwer, Schulungsleiter, HUGENTOBLER AG, Schönbühl**



**Früchte- und Gemüsedörren im Hold-o-mat**

so funktioniert es:

1. Früchte und/oder Gemüse waschen
2. in feine Scheiben schneiden
3. auf Backpapier ausbreiten
4. Gemüse ev. nach Belieben würzen
5. Hold-omat auf 80°C vorheizen
6. Backpapier mit Gemüse, resp. Früchten auf Gitter legen  
und in den vorgeheizten Hold-o-mat schieben.
7. Bei offener Feuchtigkeitsluke während ca. 10 - 12 Stunden trocknen lassen

Weisse Früchte wie Bananen und Aepfel vorher durch Eiweiss ziehen und mit Puderzucker bestäuben, damit die Farbe erhalten bleibt!