Karotten-Chips (süß)

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, Fingerfood, Gemüse, Ofengerichte, Single, Snacks, Süße Hauptgerichte, Torten, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

150 g Karotten
100 g Kristallzucker

Zubereitung

Rohr auf 80°C vorheizen.
Backblech mit Backpapier belegen.
Zucker mit 50 ml Wasser verrühren, aufkochen und vom Herd nehmen.
Karotten putzen, schälen und in dünne Längsscheiben schneiden.
Karottenstreifen einzeln durch das Zuckerwasser ziehen, abtropfen lassen und schlangenförmig auf das Blech legen
Karotten im Rohr (mittlere Schiene) etwa 4 Stunden trocknen lassen.
(Die Karotten-Chips sind nicht nur zum knabbern, sondern auch eine super Dekoration auf einer Karottentorte!)