



Aktivität:	4 leckere Chipsrezepte
Alter:	Ab 5 Jahren
Dauer:	Ca 30 Minuten
Material:	Siehe einzelne Rezepte

Brotchips:



1 Baguettebrot oder Brötchen

100g Butter

Salz und Pfeffer

evtl Knoblauchgewürz

1. Schneidet das Brot in dünne Scheiben und belegt ein Blech mit Backpapier.
2. Bringt die Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen und mischt dann die Gewürze unter. Bestreicht damit die Brotscheiben auf beiden Seiten und verteilt sie auf dem Blech.
3. Röstet die Brotscheiben im vorgeheizten Backofen acht bis zehn Minuten lang bei rund 200 Grad Celsius.

Tipp: Die Brotchips schmecken am besten, wenn ihr sie noch warm knabbert!

Käsechips:



200g Parmesan am Stück

ein paar Kräuter

Chiliflocken nach Geschmack

1. Raspelt den Parmesan fein. Mischt ihn nach Belieben mit den Kräutern oder den Chiliflocken - probiert am besten mehrere Varianten aus.
2. Legt Backpapier auf ein Blech, und gebt nun mit einem Teelöffel kleine Käsehäufchen auf das Blech. Drückt sie mit dem Löffel etwas flach.
3. Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Celsius etwa sechs, sieben Minuten lang, bis sie knusprig sind. Verteilt die Chips anschließend auf etwas Küchentuch - das saugt das überschüssige Fett auf.

Kartoffelchips:



2 große Kartoffeln

etwas Öl

Salz und Pfeffer

weitere Gewürze nach Belieben:
Paprika, Pizzagewürz

1. Schält die Kartoffeln. Schneidet sie mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben. Passt auf eure Finger auf!
2. Mischt etwas Öl mit den Gewürzen eurer Wahl. Legt Backpapier auf ein Rost.
3. Bepinselt die Kartoffelscheiben auf beiden Seiten ganz dünn mit dem Würz-Öl und legt sie auf das Backpapier. Achtung: Wenn sich auf den Scheiben kleine Ölpfützen bilden, bleiben die Chips in der Mitte weich! Seid also sparsam mit dem Öl.
4. Schiebt den Rost in den Backofen und röstet die Chips etwa 15 Minuten bei 200 Grad Celsius. An den Rändern sind sie dann leicht gebräunt, in der Mitte knackig-kross. Achtung: Die Chips verbrennen schnell! Habt immer ein Auge auf den Ofen!

Süße Apfelchips:



2 säuerliche Äpfel

4 EL Zitronensaft

etwas Öl

1. Wascht die Äpfel, aber schält sie nicht. Hobelt sie über eine Reibe in zarte Scheibe.
2. Bestreicht diese beidseitig mit dem Zitronensaft. Streicht den Backofenrost mit etwas Öl ein, legt die Scheiben darauf und schiebt ihn auf die zweite Einschubleiste von unten.
3. Lasst die Apfelringe bei 80 Grad Celsius etwa eine Stunde lang trocknen.

Tipp: Apfelchips vorm Knuspern mit einem Hauch Zimt bestreuen - mmmh!!!