

UPCYCLING: GIPFELI-CHIPS

Durch die Weiterverwendung von nicht verkauften Produkten können wertvolle Ressourcen geschont und unnötige Entsorgungen vermieden werden. Die mit Liebe zubereiteten Produkte werden durch Upcycling zu neuen, genussvollen Nahrungsmitteln und somit leisten Sie einen direkten Beitrag gegen Food Waste.

Salzige Variante

Gipfeli vom Vortag in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer Seite kurz in Sonnenblumen- oder Rapsöl eintauchen und mit der beölten Seite nach oben auf ein Blech legen. Nach Belieben würzen. Anschliessend für ca. 3-4 Minuten bei ca. 200 °C mit geöffnetem Zug backen.

IDEEN FÜR KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

- Buttergipfeli mit Paprika und Salz
- Laugengipfeli mit Salz und Pfeffer
- Körnligipfeli mit Salatkräutern
- Maisgipfeli mit Curry



GENUSSWERT: DIE KNUSPRIG-WÜRZIGEN GIPFELI-CHIPS EIGENEN SICH HERVORRAGEND ALS SALATBEILAGE ODER ALS SNACK FÜR ZWISCHENDURCH.



Süsse Variante

Gipfeli vom Vortag in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Blech ausbreiten. Ca. 2-3 g der Florentiner-Mischung auf die Gipfelscheiben auftragen. Anschliessend 5 Minuten bei ca. 200 °C mit einem Dampfstoss backen.

FLORENTINER-MISCHUNG

- 100 g Mandeln
- 200 g Florentiner-Mix

GENUSSWERT: DIE LEICHT KARAMELLISIERTE, NUSSIGE OBERFLÄCHE GIBT DEN KNUSPRIGEN GIPFELI-CHIPS EIN ANSPRECHENDES AROMA UND EINE SÜSSLICHE NOTE. IDEAL ALS KAFFEEBEILAGE.