# Getrocknete Himbeeren

Wer liebt ihn nicht, den Geschmack von süßen Himbeeren? Fange den Geschmack des Sommers ein, indem du deine Himbeeren trocknest und so fürs ganze Jahr haltbar machst. So kannst du sie im Müsli genießen, pur snacken oder in Desserts verarbeiten.



Getrocknete Himbeeren | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (2 Portionen a 50 Gramm):** 500 Gramm Himbeeren



Getrocknete Himbeeren | Foto: Linda Katharina Klein
**Zubereitung (circa 24 Stunden):** 1. Himbeeren in Spalten schneiden. 2. Himbeeren bei 70° Grad für 24 Stunden im Dörrautomat trocknen. Alternativ können die Himbeeren auch im Backofen getrocknet werden. Hierbei sollten die Himbeeren ggf. in Etappen getrocknet werden, um sicherzustellen, dass der Backofen nicht unbeobachtet ist.

Jetzt noch mehr Rezepte mit Himbeeren entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 108 Kalorien | 0,8 Gramm Fett | 12 Gramm Kohlenhydrate | 3,3 Gramm Eiweiß