

Dauer: Aufwandig
Kategorie: Restlküche Eingemachtes und Co. Jausenrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Blech
Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

.....

400 G

Obst (Beeren, Steinobst oder Kernobst) als Mus

UND /

ODER

Gemüse (z.B. gekochte Rote Rüben, gekochte Karotten oder

Spinat)

NACH

BELIEBEN Honig zum Süßen

Zubereitung

1. Nach Belieben Obst und / oder Gemüse feinst pürieren und ca. 2-3 mm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.

Auch gekochtes Fruchtmus kann verwendet werden. Reife Früchte bringen ausreichend Süße mit, sonst nach Belieben mit Honig süßen

2. Im Backrohr bei 60 °C für ca. 5-6 Stunden trockenen.

Während des Trocknens die Backrohrtür einen Spalt geöffnet halten (z.B. mit Hilfe eines Kochlöffels).

Alternativ kann das Fruchtleder auch im Dörrapparat getrocknet werden.

3. Das Fruchtleder ist fertig getrocknet, wenn es sich vom Backpapier löst und die Oberfläche seidig glänzt.

Ist die Oberfläche des Fruchtleders klebrig ein wenig Stärke auf dem Fruchtleder verteilen.

4. Das fertige Fruchtleder in Streifen schneiden und aufrollen oder beliebige Stücke schneiden. Luftdicht verpackt in einem Glas lagern.

Tipp: Kombiniere dein Fruchtleder mit Gewürzen wie gemahlenem Zimt oder Kardamom; Kräuter wie Thymian oder Minze bringen noch mehr Raffinesse.