



Dauer: Aufwändig

.....

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 trocknen.

Während des Trocknens die Backrohtür 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 Fruchtleaders 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.