

FRUCHTLEDER

Zutaten

500g beliebiges Obst

Saft von ½ Bio-Zitrone

**Apfeldicksaft, Bio-Banane o.
ä. (beliebiges
Süßungsmittel)**

Zubereitung

- 1) Als erstes die Früchte von Blättern, Kernen und Stielen befreien, waschen und mit einem Glas Wasser im Kochtopf 10 Minuten köcheln lassen. Mit beliebigem Süßungsmittel abschmecken.
- 2) Dann die Früchte pürieren und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf die Früchte durch ein Sieb streichen, um etwaige Körnchen zu entfernen.
- 3) Anschließend das Fruchtpüree ca. 2-3 cm dick gleichmäßig auf ein sauberes Backblech streichen. Die Masse bei 50-80°C Umluft etwa 5-7 Stunden trocknen lassen. Wenn das Fruchtleder beim Anfassen nicht mehr klebt, ist es fertig!
- 4) Nach dem Abkühlen, die Masse mit einem scharfen Messer in etwas kleinere Stücke schneiden und mit Hilfe des Messers vom Backblech ziehen. Wer mag, kann die Scheiben auch zu dekorativen Stäbchen aufrollen.

