

Apfel-Fruchtleder

Zutaten

- Äpfel
- 1 Stange Zimt
- Saft einer Zitrone
- Honig oder Zucker nach Bedarf



Zubereitung

1. **Äpfel vorbereiten**
 - Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
2. **Püree kochen**
 - Äpfel mit Zitronensaft, Zimtstange und etwas Wasser in einen Topf geben.
 - Auf mittlerer Hitze etwa 15 Minuten weichkochen.
 - Optional etwas Honig oder Zucker hinzufügen.
3. **Pürieren**
 - Zimtstange entfernen und die Masse fein pürieren.
 - Falls das Mus zu dick ist, etwas Wasser zugeben; falls zu flüssig, noch etwas einkochen lassen.
4. **Trocknen**
 - Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Mus gleichmäßig ca. 4 mm dick aufstreichen (ca. 700–800 ml Mus pro Blech).
 - Im Backofen bei 70 °C Umluft mit leicht geöffneter Tür (z. B. Holzlöffel einklemmen) trocknen lassen – alternativ im Dörrgerät. Dauer ca. 8-10h.
5. **Fertigstellen**
 - Wenn sich das Fruchtleder leicht vom Papier lösen lässt und nicht mehr klebt, ist es fertig.
 - Wenn es bricht, war es zu lange drin.
 - In Streifen schneiden, aufrollen und luftdicht in Glas oder Dose aufbewahren – hält mehrere Monate.