

Fruchtleder

Zutaten:

- 700–800 ml Fruchtmus aus Äpfeln, Brombeeren, Erdbeeren, Pfirsichen ...



Zubereitung:

Das Fruchtmus gut verrühren. Falls es sehr dick ist, etwas Wasser hinzufügen. Ist es zu flüssig, kurz einkochen lassen.

Das Fruchtmus gleichmäßig etwa 4 mm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verstreichen.

Das Fruchtleder im Backofen bei 70 °C Umluft mit leicht geöffneter Tür (z. B. einen Holzlöffel einklemmen) etwa 8–10 Stunden trocknen lassen. Alternativ kann ein Dörrgerät verwendet werden.

Wenn sich das Fruchtleder leicht vom Backpapier lösen lässt und nicht mehr klebt, ist es fertig. Bricht es beim Ablösen, wurde es zu lange getrocknet.

Das Fruchtleder in Streifen schneiden, aufrollen und luftdicht in Gläsern aufbewahren. So hält es mehrere Monate.