

Fruchtleder

Fruchtleder aus dem Dörrgerät

Fruchtleder ist wirklich einfach zuzubereiten und eine tolle Variante, kalorienarm zu naschen. Das einzige was ihr für die Herstellung von Fruchtleder braucht, sind Beeren oder Früchte und Zeit. Das trocknen dauert leider eine ganze Weile, egal ob im Backofen, oder im Dörrgerät. Ich habe mein Fruchtleder im Dörrautomaten gemacht und musste auf das fertige Ergebnis etwa 12 Stunden warten. Das Fruchtleder ist wirklich gut und lecker geworden und ergab auch eine ordentliche Menge. Die fertigen „Bögen“ lassen sich dann ganz einfach in Streifen schneiden, aufrollen und z.B. in einem Schraubglas luftdicht aufbewahren.

Ich habe für dieses Fruchtleder gefrorene Mango und eine gefrorene Beerenmischung verwendet. Ob ihr frische oder gefrorenen Früchte oder Beeren verwendet ist egal. Wichtig ist nur, das ihr gefrorenes Obst gut auftauen und abtropfen lasst. Bei der Verwendung von Himbeeren, Erdbeeren oder ähnlichem kann ich empfehlen, die pürierten Früchte nochmal durch ein Sieb zu streichen. Die kleinen Kerne im fertigen Fruchtleder fand ich nicht ganz so gut. Das ist aber sicherlich Geschmackssache. Ebenso kann ich dazu raten, die Dörrfolie oder Backpapierstücke vorher ganz dünn mit Öl zu bestreichen, damit sich das fertige Leder leichter abziehen lässt. Ich mache mir dafür einfach ein wenig Öl auf ein Stück Küchenpapier und reibe damit dann einfach über das Backpapier bzw. die Dörrfolie.

Ob ihr die Beeren oder Früchte zusätzlich süßen müsst ist definitiv Geschmackssache und abhängig davon, wie sauer euer Obst ist. Meine Mango war schön süß, die Beeren waren allerdings extrem sauer, sodass ich ein wenig flüssigen Süßstoff dazu gegeben habe. Diesen könnt ihr aber auch durch Zucker, Honig oder Agavendicksaft ersetzen.

Leckeres Mango- & Waldfrucht-Fruchtleder aus dem Dörrautomat

Für das Fruchtleder zuerst die Mango und die Waldbeeren auftauen und gut abtropfen lassen. Solltet ihr frische Früchte verwenden, fällt dieser Schritt natürlich weg. Anschließend in ein Rührgefäß geben und fein pürieren. Wer die Kerne der Beeren nicht mag, sollte das Fruchtpüree jetzt noch einmal durch ein Sieb streichen. So habt ihr hinterher ein schönes glattes Fruchtleder. Jetzt könnt ihr euer Fruchtmus noch nach Belieben süßen. TK-Beeren sind oft sehr sauer.

Das fertige Fruchtpüree nun auf ein passendes Stück Backpapier (vorher hauchdünn mit Öl bestreichen), oder eine Dörrfolie (ohne Löcher) geben und gleichmäßig verstreichen. Die Dörrebenen im Dörrgerät platzieren und bei 60°C für etwa 10-12 Stunden dörren. Nach der Hälfte der Zeit einmal nachschauen. Sobald die Oberfläche nicht mehr klebt, könnt ihr versuchen, das Fruchtleder zu lösen und einmal umzudrehen. Das Fruchtleder ist fertig, wenn die Oberflächen komplett trocken sind. Das fertige Fruchtleder anschließend vom Backpapier abziehen, in Streifen schneiden, aufrollen und luftdicht aufbewahren.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR SÜSSES
