

Fruchtleder: Süße Nascherei

Leder und Obst – keine leckere Mischung... Oder doch? Mit etwas Geduld und diesem leckeren Rezept kannst du dich selbst überzeugen... Los geht's!

Materialien:

- 1 Mango (oder 250 g deines Lieblingsobsts)
- 1 Pürierstab oder Standmixer
- 1 mit Backpapier ausgelegtes Backblech
- etwas Zucker

Anleitung:

1. Heize den Backofen auf 50 °C vor.
2. Schäle und schneide die Mango in kleine Stücke.
3. Fülle die Mangostücken in deinen Standmixer oder in ein hohes Gefäß, um sie zu pürieren (Achtung: Spritzgefahr!).
4. Koste das Püree, um etwas nach zu süßen.
5. Gieße es auf das mit Backpapier ausgelegte Blech und streiche es dünn aus (ca. 0,5 cm dick, in der Mitte dünner als am Rand).
6. Schiebe das Blech in den vorgeheizten Ofen und klemme einen Holzlöffel in die Seite der Tür, so dass er einen kleinen Spalt offen steht und die Feuchtigkeit entweichen kann.
7. Nun heißt es vier bis fünf Stunden warten.
8. Hole das Blech nach der Backzeit wieder aus dem Ofen und schneide das entstandene Leder in längliche Streifen.
9. Rolle nun die Streifen ein. Fertig!

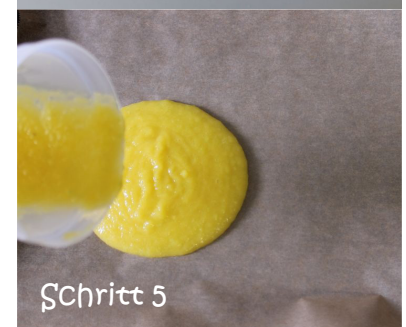
Tip: Du kannst ganz viele verschiedene Obstsorten nehmen, um den leckeren Snack herzustellen: Erdbeeren, Äpfel, Ananas...



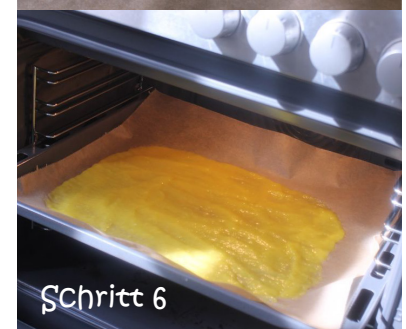
Materialien



Schritt 3



Schritt 5



Schritt 6



Fruchtleder