



Fruchtleder

Ein Rezept von Brigitte Bäuerlein

Zutaten:

300 bis 500 g Tiefkühlbeeren
1 EL Flohsamenschalen
Etwas Öl

Zubereitung:

300 bis 500 Gramm Tiefkühlbeeren im Topf mit etwas Zucker auf mindestens 70 Grad für fünf Minuten erhitzen.

Abkühlen lassen und einen Esslöffel Flohsamenschalen unterrühren. Die Masse auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Das Backpapier vorher mit etwas Öl einpinseln.

Das Backblech für etwa acht bis zehn Stunden bei 60 bis 70 Grad Umluft im Backofen lassen. Am Ende prüfen, ob die Masse noch stark klebt, dann die Trockenzeit erhöhen.

Das Backpapier mit der Fruchtmasse gut auskühlen lassen. Das Papier mit der Masse mit einer Schere in 5 cm lange Streifen schneiden und aufrollen. Das Fruchtleder kann dann bei Bedarf einfach abgezogen werden. Das Fruchtleder ist mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.

Tipp: Das Fruchtleder funktioniert nahezu mit jedem (auch frischem Obst). Das Fruchtleder kann je nach Geschmack mit Zucker und Gewürzen wie Zimt oder Vanille verfeinert werden.