



Fruchtleder

Zutaten für das Beerenfruchtleder:

500 g Beeren (Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren, gemischt oder pur)

50 ml Zitronensaft

1 Banane

Zutaten für das Ananasfruchtleder:

500 g Ananas, frisch (geschält und in grobe Stücke gewürfelt)

40 ml Zitronensaft

½ TL Curcuma

1 Banane

Die Beeren werden mit der grob in Stücke geschnittenen Banane und dem Zitronensaft gemischt und püriert. Das Fruchtpüree streicht man anschließend durch ein Sieb (wenn man keine Kerne mag, ansonsten kann man diesen Arbeitsschritt auslassen) und streicht es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Der Untergrund soll nicht mehr durchscheinen.

Die Ananasstücke werden mit dem Zitronensaft, dem Curcuma (das intensiviert die Farbe) und der in Stücke geschnittenen Banane gemischt und püriert. Auch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und an den Rändern 2-3 cm Abstand lassen.

Nun werden die Fruchtmassen bei 60°C Heißluft etwa 5-8 Stunden getrocknet. Das Rohr muss immer wieder geöffnet werden, damit die feuchte Luft entweichen kann. Man kann auch den Stiel eines Kochlöffels in die Ofentür schieben, dann ist dauerhaft ein Spalt offen.

Ich habe beim Trocknen des Fruchtleders die Erfahrung gemacht, dass die Ananas noch länger braucht, um fest zu werden. Also nicht verzagen, wenn es scheinbar ewig dauert.

Das Fruchtleder ist fertig, wenn es sich elastisch, aber nicht mehr feucht anfühlt. Jetzt lässt man das fruchtige Leder mal richtig auskühlen. Dann schneidet man mitsamt dem Backpapier darunter, Streifen in gewünschter Breite ab, zieht das Backpapier ab und rollt es auf.

Fruchtleder ist einfach in der Zubereitung, braucht aber echt viel Zeit. Nur nicht davon abschrecken lassen. Es schmeckt nämlich so unglaublich gut!

Ein perfekter Ersatz für saure Gummis und das ganz ohne Zucker und Chemie. So kann man naschen ohne Reue.

Bei trockener Lagerung hält Fruchtleder wochenlang.

