

## Gesunde Mogelpackung: Fruchtleder mit Apfel und Spinat

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

4  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Blech

6 Äpfel  
100 ml Wasser  
1 Prise(n) Zimt  
40 g Babyspinat

**Besonderes Zubehör**  
Hochleistungsmixer  
Dörrautomat

Ja, die Zeiten sind vorbei, in denen Spinat Kinder angeekelt zurückschrecken lässt. Aber als Süßigkeit kann das Gemüse beim besten Willen nicht durchgehen. Oder etwa doch? Es tun sich revolutionäre Dinge in der Springlane-Küche: Babyspinat und Apfelmus verwandeln sich nach einigen Stunden Backzeit in einen fruchtigen Snack, den deine Kids lieben werden. Das gesunde Fruchtleder lässt sich prima in die Lunchbox packen oder zwischendurch naschen. Neidisch? Die Großen dürfen natürlich auch mal vom Apfel-Spinat-Fruchtleder abbeißen.

- 1 -

Äpfel waschen, entkernen und grob würfeln. Mit Wasser und Zimt in einen Topf füllen. Kurz aufkochen lassen, Temperatur herunterschalten und ca. 30-45 Minuten köcheln, auskühlen lassen.

- 2 -

Äpfel mit Spinat im Hochleistungsmixer fein pürieren. Mischung auf die Dörrfolien des Dörrautomaten geben und dünn verstreichen. Bei 60°C ca. 4 Stunden lang dörren.

- 3 -

Fertiges Fruchtleder in Streifen schneiden. Streifen aufrollen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.