

Völlig von der Rolle - Erdbeer-Basilikum-Fruchtleder

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

6
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech

750 g Erdbeeren
250 g Himbeeren
2 Teelöffel Zitronensaft
1/2 Bund Basilikum
3 Esslöffel Honig

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer
Dörrautomat

Die Erdbeere ist ohnehin schon ein dolles Früchtchen: Sie schmeckt pur und mit Vanilleeis. Sie versüßt darüber hinaus den Salat und macht sich fruchtig auf Kuchen breit. Und wir? Wir dörren indessen die Beeren zusammen mit Basilikum zu Erdbeer-Basilikum-Fruchtleder und zaubern uns extra einfach einen leckeren, gesunden Snack.

- 1 -

Himbeeren und Erdbeeren waschen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit Honig und Zitronensaft im Hochleistungsmixer fein pürieren. Püree in einen Topf füllen und ca. 10 Minuten einkochen lassen.

- 2 -

Basilikum fein hacken, zum Püree geben und Mischung weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mischung auf die Dörrfolien des Dörrautomaten geben und dünn und gleichmäßig verstreichen. Bei 60°C ca. 6 Stunden lang trocknen.

- 3 -

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