

Obst zum Aufrollen: 8 Rezeptideen für buntes Fruchtleder



„Fruchtleder“ heißt der neue Trend und treibt (Fitness-)Foodies und experimentierfreudige Naschkatzen um. Warum? Weil es sich aus nahezu JEDER Obstsorte zubereiten lässt. Weil es allein durch natürlichen Fruchtzucker lecker schmeckt. Und weil es wochenlang in der Vorratsdose liegen kann, ohne zu verderben. Neugierig geworden? Hier gibt es 8 Mal Fruchtleder Rezepte zum Nachmachen.

Mango-Fruchtleder – mit Step by Step Anleitung

Mann oh Mango! Fruchtig lecker und leuchtend Gelb ist das Mango-Fruchtleder ein Naschi mit Gute-Laun-Garantie. Aber wie funktioniert das jetzt genau mit der Zubereitung? Ganz einfach: Dieses Rezept für sonnige Mango-Fruchtleder-Streifen begleitet dich vom Kleinschneiden bis Glattstreichen. So kann garantiert nichts mehr schief gehen, wenn du gerade mal 1 Zutat in den süßen Snack verwandelst. [Zum Rezept](#)



Mango Fruchtleder

Erdbeer-Basilikum-Fruchtleder

Erdbeer und Basilikum sind ein echtes Dreamteam. Das beweisen sie jetzt auch als herrlich fruchtige Süßigkeit. Aufgerollt in Backpapier ist das leuchtend rote Fruchtleder über mehrere Wochen haltbar – theoretisch! Denn in der Praxis sind die Rollen bestimmt ratzfat aufgefuttert. [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Basilikum-Fruchtleder

Apfel-Spinat-Fruchtleder

Spinat als Süßigkeit? Fruchtleder Rezepte machen's möglich! Den zarten Babyspinat schmeckst du in der Kombination mit Apfel nämlich nur dezent heraus.

Obst zum Aufrollen: 8 Rezeptideen für buntes Fruchtleder

Deshalb dürfen die grünen Blättchen mit Apfel, Zimt und etwas Wasser in den Mixer wandern und im Ofen zu gesundem, leckerem Fruchtleder trocknen. [Zum Rezept](#)



[Fruchtleder mit Apfel und Spinat](#)

Tricolor-Fruchtleder

Wir müssen ein Geständnis machen: Tief in unseren Seelen schlummern große Spielkinder, die auch vor der Küche nicht Halt machen. Gib uns ein bisschen Obst und einen Mixer und heraus kommen kunterbunte Fruchtleder Rezepte. Sogar dreifarbig in diesem Fall. Fast zu bunt zum Naschen – aber nur fast. [Zum Rezept](#)



[Tricolor-Fruchtleder](#)

Himbeer-Chia-Fruchtleder

Für echte Knusperfans: Chia-Samen geben dem säuerlichen Fruchtleder nicht nur eine hübsche Optik, sondern sorgen auch für Crunch. Außerdem kann das

Superfood mit reichlich Omega-3-Fettsäuren und Ballaststoffen auftrumpfen. [Zum Rezept](#)



[Fruchtleder mit Chia, Himbeer-Banane](#)

Hallo Sommer! Pfirsich-Fruchtleder

Vollreife Pfirsiche schmecken mild und süß – die perfekte Basis für deine hausgemachte Fruchtleder-Kreation. Und wenn du noch ein bisschen nachhelfen möchtest, dann gib ein paar Esslöffel Honig in den Mix. Jetzt noch ausgiebig trocknen, vom Backpapier ziehen und losnaschen. [Zum Rezept](#)



[Pfirsich-Fruchtleder](#)

Ganz in Rot: Tomaten-Erdbeer-Fruchtleder

Keine Tomaten auf den Augen, sondern Experimentierlust im Gepäck: Wir mogeln unserem Fruchtleder ein wenig Gemüse unter. Wobei die Tomate ja ab und an auch zum Obst gezählt wird. Ob Obst oder Gemüse – zusammen

Obst zum Aufrollen: 8 Rezeptideen für buntes Fruchtleder

mit Erdbeeren lässt sich aus Tomaten extrem leckerer Naschkram machen. [Zum Rezept](#)



[Tomaten-Erdbeer-Fruchtleder](#)

Snack am Stiel: Fruchtleder-Lollis

Tschüss klebrige Hände – hallo Fruchtleder am Stiel! Die bunten Rollen haben uns ziemlich begeistert, aber Fruchtleder-Lollis lassen sich noch besser snacken. Außerdem sind sie mit ihren bunten Köpfchen und den Holzstäbchen so niedlich, dass wir direkt auch die kleinen Naschkatzen auf unserer Seite hatten. [Zum Rezept](#)



[Kunterbunte Fruchtleder Lollis](#)