



Aprikosen-Mango-Fruchtschnitten mit 3 Zutaten

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

6
Std.

NIVEAU



geben und fein verarbeiten lassen. Fruchtmasse in die Müsliriegelform streichen.

- 2 -

Im Dörrautomaten ca. 6 Stunden bei 50 °C trocknen. Die Riegel sollten noch feucht und leicht flexibel bleiben.

Zutaten für 6 Riegel

100 g Mandeln
50 g getrocknete Mango
50 g getrocknete Aprikosen
15 Datteln, entsteint

Besonderes Zubehör

Dörrautomat
Hochleistungsmixer
Müsliriegelform

100 g Mandeln, 100g Trockenobst und Datteln, mehr braucht es nicht, um leckere Aprikosen-Mango-Fruchtschnitten zu Hause zuzubereiten. Ich liebe diese exotische Variante. Du könntest alternativ natürlich auch noch Kokosraspeln untermengen oder die Mandeln gegen andere Nüsse austauschen. Einfach in den Dörrautomaten geschoben zaubern sich die Leckerbissen quasi von alleine. Lust auf noch mehr gedörrte Genussschätze? [Hier](#) findest du eine ganze Reihe an Knabbereien aus Obst und Gemüse zum Selbermachen.

- 1 -

Mandeln und Trockenobst in den Hochleistungsmixer