

## Himbeer-Joghurt-Fruchtleder

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

4  
Std.

NIVEAU



Himbeeren auftauen, mit Honig und Joghurt pürieren. In einer gleichmäßig dünnen Schicht auf den Dörrfolien des Dörrgeräts verteilen.

- 2 -

Bei 60 °C ca. 4 Stunden trocknen. In Streifen schneiden und aufrollen.

### Zutaten für 10 Portionen

200 g TK-Himbeeren  
400 g griechischer Joghurt  
2 Esslöffel Honig

### Besonderes Zubehör

Dörrautomat  
Stabmixer

Maoam, Fritt und Co. - als Kind habe ich süße Kaubonbons geliebt. Als Erwachsene sind mir die inzwischen zu süß. Eine wunderbare Alternative ist selbstgemachtes Fruchtleder. Du kannst es mit nahezu jedem Obst zubereiten, aber dieses Himbeer-Joghurt-Fruchtleder schmeckt mir am besten. Im Dörrautomat trocknet es ganz kontrolliert, sobald sich das Hellrosa gleichmäßig in ein Knallpink verwandelt hat und noch ein feuchter Schimmer zu sehen ist, ist es bereit. Du solltest es problemlos rollen können. Oder du lässt es ganz durchtrocknen und naschst dann die Splitter - auch schön als Topping für Cupcakes und Torten!

- 1 -