

Süßer Snack: Tomaten-Erdbeer-Fruchtleder

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



In einer gleichmäßig dünnen Schicht auf den Dörrfolien des Dörrgeräts verteilen. Bei 60 °C ca. 4 Stunden trocknen.

- 3 -

Mit dem Finger testen, ob die Oberfläche des Pürees trocken ist. Falls sie sich klebrig anfühlt, weitere 60 Minuten dörren und Konsistenz prüfen.

- 4 -

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

Zutaten für 1 Blech

2 Tomaten
1 Pfirsich
100 g Trauben
150 g Erdbeeren
4 Esslöffel Honig

Besonderes Zubehör
Hochleistungsmixer
Dörrautomat

Zeit, den Ofen anzuschmeißen! Doch statt Kuchen oder Lasagne gibt es heute einen fruchtig-süßen Snack, den du wochenlang in der Vorratsdose aufbewahren kannst. Unser Tomaten-Erdbeer-Fruchtleder liefert dir gesunden Kaugenuss für Zwischendurch. Etwas Honig sorgt übrigens für das kleine Plus an Süße.

- 1 -

Pfirsich entkernen und mit restlichen Zutaten in grobe Stücke schneiden. Mit Honig im Food Processor fein pürieren.

- 2 -