Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Naschen ohne Reue: Beeriges Fruchtleder

Gesunde Naschereien

Selbst gemachtes Fruchtleder benötigt keine Farb-, Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Der Zuckeranteil kann außerdem beliebig gesteuert werden.
Das bedeutet: „Naschen ohne schlechtes Gewissen“. Benötigt werden lediglich frische Beeren. Wer es süßer möchte, gibt etwas Honig hinzu. Wer gerne experimentiert, kann das Rezept mit Vanille, Minze, Zitronenabrieb, Nelkenpulver oder Zimt verfeinern. Hier unsere einfache Rezeptur für Beerenfruchtleder:

Zutaten

- 150 g Blaubeeren
- 200 g schwarze Johannisbeeren
- 150 g Brombeeren
- 50 g Honig oder Zucker

Zubereitung

Die Beeren waschen und eventuell von Stängeln oder Blättern befreien. Beeren mit Honig oder Zucker fein pürieren. Die pürierte Masse in einer dünnen Schicht auf ein mit Backpapier oder einer Silpatmatte ausgelegtes Backblech streichen. Im Ofen bei 60-70 °C ca. 4-5 Stunden trocknen. Ich habe Umluft gewählt und die Ofentür einen kleinen Spalt offen gelassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach dem Backen das Beerenfruchtleder vorsichtig vom Backpapier lösen und mit einem Messer oder Pizzaroller in Streifen schneiden. Luftdicht aufbewahren.