Beeriges Fruchtleder

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.