



## **Fruchtleder - Natürlich naschen**

⌚ 20 Minuten

⚙️ einfach

### **Zutaten**

#### **Fruchtleder**

FruchtGarten Fruchtaufstrich Quitte

#### **Zubereitung**

FruchtGarten Fruchtaufstrich Quitte (oder eine andere Sorte, bei Sorten mit großen Fruchtstücken bitte vorher pürieren) gleichmäßig ca. 2 mm dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Im Backofen zuerst eine Stunde bei 60°Grad mit Umluft trocknen (bei leicht geöffneter Tür, z. B. einen Holzkochlöffel einklemmen), danach ca. 5-6 Stunden bei 50 Grad Umluft trocknen. Die Trocknungszeit variiert je nach Ofen und Dicke der aufgetragenen Frucht-Garten-Schicht.

Fertig ist die fruchtige Nascherei, wenn man drüber streichen kann ohne die Oberfläche zu verformen. Das Fruchtleder sollte eine trockene ledrige Konsistenz haben.

Zur effizienten Nutzung der Energie sollte man alle Einschübe im Ofen nutzen und so mehrere Fruchtleder gleichzeitig trocknen. Alternativ kann ein Dörrautomat eingesetzt werden. Die fertigen Fruchtleder können mit einer Schere oder Nudelmaschine geschnitten werden und sind trocken gelagert ca. 6 Monate haltbar.

Besonders geschmeidig und formbar wird das Fruchtleder durch Zugabe von etwas Mandelmus.