

Fruchtleder – Selbstgemachte Alternative zu Gummibärchen

Fruchtleder ist konzentriertes Fruchtmarm, dem durch trocknen das Wasser entzogen wird. So bekommt man den vollen, süßen Fruchtgeschmack, der noch dazu haltbar ist.

Es ist eine köstliche Alternative zu herkömmlichen Süßigkeiten und eine gute Möglichkeit, saisonales Obst und Wildfrüchte wie zum Beispiel Hagebutten zu verarbeiten. Noch dazu ist es Natur pur!



HERBSTLICHES FRUCHTLEDER



Zutaten für ein Backblech:

- 450g Beeren oder säuerliche Wildfrüchte (z.B. Hagebutten, Heidelbeeren etc.)
- 1 kleine Birne oder 1 kleiner Apfel
- 4 Esslöffel Honig
- Nach Belieben eine Prise Zimt und Nelkenpulver

Zubereitung:

Die Beeren oder Wildfrüchte mit der geschälten und in Stücke geschnittenen Birne oder dem Apfel in einen Kochtopf mit wenig Wasser geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Alles durch ein Sieb passieren oder die Flotte Lotte dazu verwenden. Leicht abkühlen lassen und mit Honig und den Gewürzen abschmecken.

Dann das Fruchtleder auf einem Backpapier gleichmäßig verteilen und im Ofen bei ca. 40-50 Grad einige Stunden trocknen lassen. Alternativ kann man das Fruchtleder auch auf einer geeigneten Matte im Dörrapparat trocknen lassen.

Das Fruchtleder ist dann fertig, wenn es nicht mehr klebrig ist und sich leicht vom Backpapier lösen lässt. Das fertige Fruchtleder kann in Streifen geschnitten und aufgerollt werden. In Dosen oder Gläsern verschlossen hält es sich einige Monate. Ebenfalls sehr schön schaut es aus, wenn aus dem fertigen Fruchtleder mit Keksausstechern lustige Figuren ausgestochen werden – so schmeckt es gleich noch besser!

Für den Inhalt und die Fotos verantwortlich: Martina Schmidt, BSc im Auftrag des GeKiBu-Teams