

Rezept

Banane-Erdbeer-Fruchtlederschnecken

Ein Rezept von Banane-Erdbeer-Fruchtlederschnecken, am 23.04.2024

Zutaten

2 Bananen

250 g Erdbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 5 kcal, 1 g KH

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Bananen schälen, etwas klein schneiden und 300 g davon abwiegen. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Stielansatz befreien und vierteln. Von den Erdbeervierteln 200 g abwiegen.
2. Bananenstücke und Erdbeerviertel separat in einen hohen Rührbecher oder den Mixbehälter geben und mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Anschließend im Wechsel Streifen von Erdbeer- und Bananenpüree nebeneinander und jeweils 2-3 mm hoch auf das vorbereitete Backblech aufstreichen oder mithilfe des Spritzbeutels aufspritzen.
3. Das Blech in den Backofen (Mitte) schieben und die Fruchtputees 8-12 Std. bei 50° sanft trocknen lassen, bis sie eine lederartige Konsistenz haben. Dabei die Backofentür mit dem Stiel eines Holzkochlöffels einen Spalt weit offen halten, damit die Feuchtigkeit aus dem Backraum entweichen kann.
4. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen und die Fruchtmusplatte komplett auskühlen lassen, dann in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und diese schneckenförmig aufrollen. In einem sauberen Schraubglas luftdicht aufbewahrt sind die Fruchtlederschnecken mindestens 3 Monate haltbar.