

Rezept

Bunte Fruchttrollen (Fruchtleder)

Ein Rezept von Bunte Fruchttrollen (Fruchtleder), am 26.04.2024

Zutaten

250 g Erdbeeren

1 Mango (ca. 550 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 10 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren verlesen, waschen und putzen (es sollten 200 g Fruchtfleisch sein). Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in groben Stücken vom Stein schneiden (es sollten 300 g sein). Jede Fruchtart getrennt mit dem Pürierstab pürieren.

2. Für die Zubereitung im Backofen die Pürees auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, für die Zubereitung im Dörrgerät auf eine Dörrfolie oder ebenfalls auf Backpapier: Erdbeer- und Mangopüree nebeneinander jeweils 2-3 mm hoch aufstreichen. Das geht sehr gut mit einer Palette oder Teigkarte.

3. Nun entweder das Backblech in den Backofen (Mitte) schieben, die Ofentemperatur auf 40° stellen und die Pürees 12-20 Std. trocknen lassen, bis sie eine leder-artige Konsistenz haben. Dabei die Ofentüre immer wieder einmal für 1-2 Min. einen Spalt weit öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

4. Alternativ die Dörrfolie oder das Backpapier in den Dörrautomaten legen, die Temperatur auf 40° stellen und die Pürees 12-20 Std. trocknen lassen, bis sie eine lederartige Konsistenz haben.

5. Dann die Fruchtplatte auskühlen lassen, anschließend in 1 cm breite Streifen schneiden und diese schneckenförmig aufrollen. Luftdicht aufbewahrt sind die Fruchttrollen mindestens 3 Monate haltbar.