

Fruchtleder aus dem Deluxe Air Fryer mit der Deluxe Air Fryer Fruchtleder-Form

Zutaten:

500 g Früchte nach Wahl (TK-Ware)
Honig, Datteln oder Agavendicksaft zur Süße

Tipp:

Variationsmöglichkeiten mit zusätzlichem Gemüse: z.B. Karotten, Paprika, Spinat, Avocado oder Tomaten. Diese lassen sich wunderbar in kleinen Mengen im Fruchtputee verstecken. Auch denkbar sind frische Kräuter, wie Minze, Basilikum oder Gewürze wie Zimt, Kurkuma oder Kardamom. Aber auch Samen und Nüsse wie Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen oder Chia-Samen oder aber auch Nussmus.



Zubereitung:

Früchte mit dem Deluxe Blender fein pürieren. Programm GRIND oder JAM. Je nach Wassergehalt der Früchte etwas Wasser hinzugeben oder, falls die Masse sehr flüssig ist, mit Flohsamenschalenpulver andicken. Es sollte ein feines, zähflüssiges Obstmus entstehen.

Das Fruchtputee gleichmäßig dünn in die Formen füllen.

10 h mit dem Dörrprogramm Dehydrate auf 65 Grad dörren. Für ein besseres Ergebnis zwischendurch die Schalen 2-3 x tauschen.

Nach der Dörrzeit die Fruchtstreifen zu kleinen „Schnecken“ aufwickeln oder in Stücke brechen und genießen. Luftdicht und kühl gelagert ist Fruchtleder mehrere Wochen haltbar.

Verwendete Produkte: Deluxe Blender, Deluxe Air Fryer, Deluxe Air Fryer Fruchtleder-Form

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN