

MIRABELLEN-FRUCHTLEDER

Zutaten:

- 500 g frische Mirabellen
(gewaschen & entsteint)
- 1 Spritzer frisch gepresster
Zitronensaft



Zubereitung:

1. Pürieren: Die entsteinten Mirabellen zusammen mit dem Zitronensaft in einen Mixer geben und zu einem feinen, glatten Püree verarbeiten.
2. Aufstreichen: Das rohe Püree direkt auf eine Dörrfolie (oder Backpapier auf ein Blech) gießen. Mit einer Palette oder dem Löffelrücken gleichmäßig (ca. 3–5 mm dick) verstreichen. (Wichtig: Den äußeren Rand 1–2 mm dicker lassen, da er am schnellsten trocknet!)
3. Trocknen: Im Dörrautomat bei 50–55 °C für ca. 6–8 Stunden trocknen lassen. Alternativ klappt es auch im Backofen bei 50–60 °C Umluft für ca. 4–6 Stunden. Hierbei unbedingt einen Holzlöffel in die Ofentür klemmen, damit der Dampf abziehen kann!
4. Prüfen & Rollen: Das Fruchtleider ist fertig, wenn es bei sanftem Fingerdruck nicht mehr klebt. Am besten noch lauwarm abziehen, mit einer Schere in Streifen schneiden und aufrollen.

Viel Spaß und genieße dein Mirabellen-Fruchtleider!

Tipp:

Für den originalen „Saure-Bänder-Look“ kannst du das fertige Fruchtleider noch in etwas Zucker, Erythrit, Xylit oder Fruchtpulver wälzen.

Gut zu wissen:

Mirabellen sind nicht nur herrlich süß, sondern auch echte kleine Nährstoff-Wunder! Sie stecken voller Kalium und Ballaststoffe.

Meine Notizen: