

Fruchtleder

Hallo!
Heute klingt unser Titel schon spannend und zugleich
Verwirrend! Fruchtleder! Ein kleines Versuchsprojekt von
mir!



Was ist Fruchtleder eigentlich? Es ist fein püriertes Obst
fragen wie man auf die Idee kommt. Jetzt zuerst zu Tüpfeln
und dann wie man es zur Trockner. Wo man noch den Apfel oder die
Mangobauch in den Zustand essen kann.
Der Schulbeginn hat mich dazu inspiriert.



Jede Mama bzw. auch Papa kennt sicherlich das übliche
Jausenproblem. Selbst Kinder die gerne Obst oder Gemüse

essen, finden die liebevoll geschnittenen Apfelstückchen
oder Karottensäfte irgendwas Grad. Noch schwieriger wird das
Kreativsten Eltern geben Sie und das Gemisch in den Darm selbst
eben puriertes getrocknetes Obst daraus geworden.



Und weil der Name Fruchtleider für Kinder noch zu wenig
Original ist wird aus unserem Fruchtleider

Indianerhaut (jeweils für 1 Backblech)

Mangofruchtleider:

3 Stück Mango

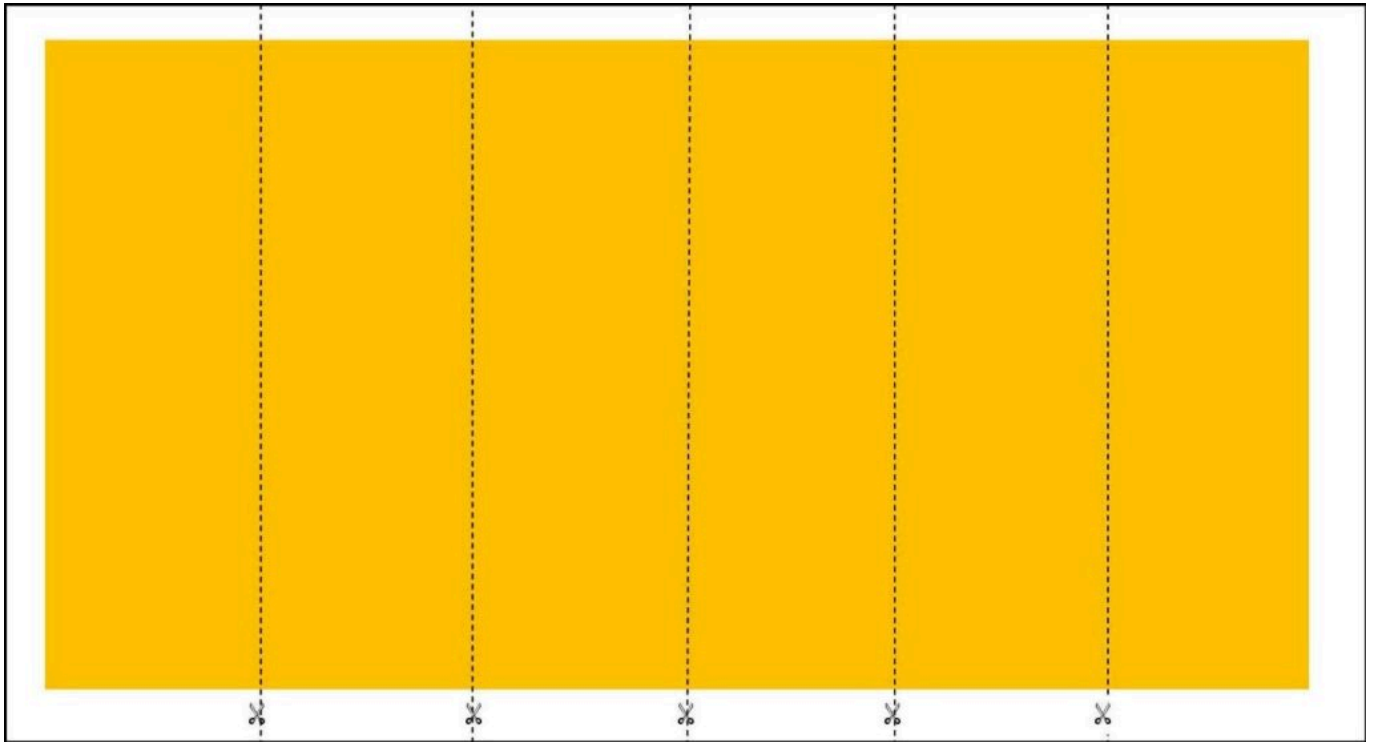
Apfelfruchtleider:

4 Stück Äpfel

1/2 EL Zitronensaft

4-5 EL Apfelsaft

Die Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und in
kleine Stücke schneiden und fein pürieren, entweder mit dem
Pürierstab oder einem anderen Zerkleinerer. Ich hab
eine von Moutinex, die die Apfelschale, Kerngehäuse entfernen
und in der Moutinex geben, dann während das Pürierens soviel
Zitronensaft zugeben, dass eine schön streichfähige Apfelmasse
entsteht, so wie Apfelmus. Apfelmus
2 Apfelmus backen auf das Backblech legen und das Mango
masse dazugeben. Drücken man vorsichtig mit den Fingern
das Wasser drückt man vorsichtig mit den Fingern
eine bogen Backpapier auf der Arbeitsfläche bereitlegen und
die Apfelmasse vorsichtig abziehen, dann sicher die
Abbildung) und sofort einrollen. Streifen schneiden (siehe



Nach dem Auskühlen kann man das Backpapier entfernen, indem man die Röllchen vorsichtig ausrollt, das Papier entfernt und es einrollt und mit einem Band zusammenbindet. Ist aber ich empfehle, sich pro Backvorgang für eine Obstsorte zu entscheiden, ist vom Trockenhergang besser.





Die Röllchen sind eine ideale Ergänzung für die
Schul/Kindergartenjause und ich bin mir sicher, dass die
Kinder begeistert sind.
Kühlt und trocken gelagert halten sie sich ca. 1-2 Wochen.

