

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 zu werstet ihr  
hängen wie im Ofen zu trocknen. Wo man doch den Apfel oder die  
Mangobäuchlein für 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 irgendwann gar noch schwieriger als  
Kreativität, um den Eltern Aufgaben zu stellen und das Kind  
eben puriertes getrocknetes Obst daraus geworden.



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

## **Indianerhaut (jeweils für 1 Backblech)**

### **Mangofruchtleider:**

3 Stück Mango

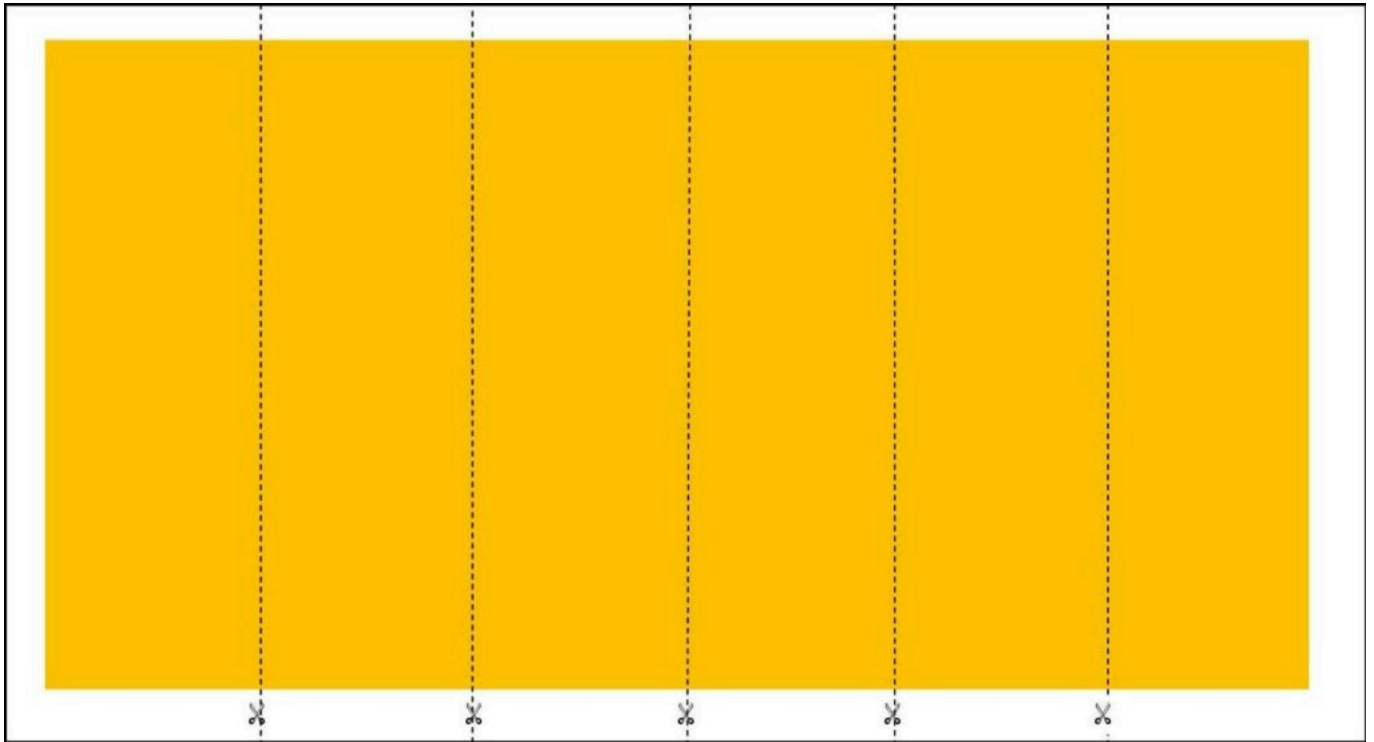
### **Apfelfruchtleider:**

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  
auch die Apfelvariante, Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen  
und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft befeuchten  
und in den Moulinex geben, dann während das Pürierens soviel  
Apfelsaft zugeben, bis eine schön streichfähige Apfelmasse  
entsteht, so wie Apfelsauce. Die Apfelmasse  
auf ein Backblech auf das Backblech legen und das Mango-  
masse darauf drücken, bis die Apfelmasse  
gleichmäßig verteilt ist. Vorsichtig mit den Fingern  
das Wasser drücken, damit nichts mehr kleben bleibt, dann  
eine Fruchtleider Backpapier auf der Arbeitsfläche bereitlegen und  
die Fruchtleider vorsichtig abziehen können. Danach sichere 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.



