

Praxistipp: **Quittenfruchtleder**

Zutaten:

Quitten
Apfelsaft
Zucker nach Wunsch
(alternativ Agavendicksaft oder
einige Datteln mitkochen)
Zimt,
Zitronensaft
Vanillezucker



Zubereitung:

Quitten vierteln, entkernen und in Stücke schneiden (mit einem guten Pürriergerät kann man die Schale drauf lassen und ist viel gesünder!)

Die Quitten mit etwas Apfelsaft und Zitronensaft ca. eine halbe Stunde weichkochen – anschließend die noch vorhandene Flüssigkeit abgießen (spart Zeit und Energie beim Trocknen)

Die weichen Stücke abwägen und pro kg Früchte 1 Teelöffel Zimt, 2 – 3 Päckchen Vanillezucker, Saft einer Zitrone und ev. 50 g Zucker zugeben und fein pürieren.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 1- 1,2 kg Masse 0,5 -1 cm gleichmäßig dick aufstreichen und im Backrohr bei 80°C Heißluft trocknen. Sobald die Oberfläche gut ledertrocken ist, kann das Fruchtleder am Blech umgedreht werden – wenn das Backpapier trocken ist, kann man es vorsichtig abziehen.

Das Fruchtleder weiter trocknen, bis die ganze Masse lederartig erscheint – aufschneiden in Streifen oder Quadrate, dickere Stücke ev. nochmals nachtrocknen (Figuren können nur in weicherem Zustand ausgestochen werden)

Der Trocknungsvorgang dauert je nach Dicke mind. 4 -5 Std.

Das Fruchtleder schmeckt auch aus anderen Früchten ausgezeichnet. Ich habe es auch schon aus Zwetschken und schwarzen Johannisbeeren gemacht!

Gutes Gelingen wünscht Fl. Regina Möslinger