# Fruchtleder

Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Marianne Heiss

## MangoFruchtLeder:

**Zutaten:**
250 gr. Mango
1 EL Zitronensaft
20 gr. Mandelmus

**Zubereitung:**
Mango, Zitronensaft und Mandelmus im Blender pürieren (funktioniert ggf. auch im Multizerkleinerer mit Messer).

Dünn auf ein Backblech aufstreichen und trocknen lassen im Backrohr bei 50 Grad (6-7 Stunden).

Damit kann man auch essbare Täschchen machen man kann sie ausstechen, schneiden, reissen… für Desserts auch als optischer Hingucker…

Haltbar mehrere Monate

Aufbewahrung: in Backpapier aufrollen u in Folie wickeln. So verklebt es nicht.

## ErdbeerFruchtLeder:

**Zutaten:**
250g Erdbeeren
20g Mandelmus
30g Zucker

**Zubereitung:**

Verarbeitung wie beim MangoFruchtLeder