



## Mango-Chili-Fruchtleder

### Zutaten für ca. 6 Dörrgitter:

- 800 g Mango (frisch oder TK)
- 2 EL Cashewmus
- 2 TL Flohsamenschalen
- 2 TL Vanillepaste (oder 1 Vanilleschote auskratzen)
- 4 TL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 1/2 TL rote Chiliflocken

### Zubereitung:

Die TK Mangos auftauen lassen. Alle Zutaten, außer den Chiliflocken, in einen Mixer geben und fein pürieren. Nun die Chiliflocken mit einem Kochlöffel unterrühren.

Das Mangopüree gleichmäßig auf ca. 6 Dörrgitter, die mit Dörrfolie oder Backpapier ausgelegt sind, verstreichen.

Die Dörrbleche in ein Dörrgerät geben und bei 40°C ca. 6 bis 7 Stunden trocknen lassen. Dann von der Dörrfolie oder dem Backpapier lösen und bis zur gewünschten Konsistenz weiter trocknen.

Das Fruchtleder in Streifen schneiden, aufrollen und in ein verschließbares Glas geben.

### Tipp:

Wenn man kein Dörrgerät besitzt, kann man das Fruchtleder auch im Ofen bei 50°C trocknen. Hierfür die Ofentür einen Spalt offen lassen, indem man einen Kochlöffel zwischen Ofen und Tür klemmt.