

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.