

Piña-Colada-Fruchtleder

Zutaten für ca. 6 Dörrgitter:

600 g Ananas, klein geschnitten
200 g Bananen
4 EL Zitronensaft, frisch gepresst
ca. 12 EL Kokosraspel

Zubereitung:

Die Banane pellen und grob zerkleinern. Ananas, Banane und Zitronensaft in einen Mixer geben und pürieren.

Das Ananaspüree gleichmäßig auf ca. 6 Dörrgitter, die mit Dörrfolie oder Backpapier ausgelegt sind, verstreichen. Nun die Kokosraspel über das Püree streuen.

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 oder mit Bananeneis füllen, aufrollen und gleich genießen.

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.