

Erdbeer-Fruchtleder mit süßem Basilikumpesto

Menge: für ca. 6 Dörrgitter

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Dörrzeit: ca. 7 Stunden

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

Für das Fruchtleder:

750 g TK-Erdbeeren

2 EL Cashewmus

2 TL Flohsamenschalen

2 TL Vanillepaste (oder 1

Vanilleschote auskratzen)

Für das Basilikumpesto:

1 Bund Basilikum

50 g Mandelmus

1 TL Vanillepaste (oder 1/2
Vanilleschote auskratzen)

50 ml Agavensirup

Zubereitung:

Die TK Erdbeeren auftauen lassen. Alle Zutaten für das Fruchtleder in einen Mixer geben und fein pürieren.

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

Alle Zutaten für das Basilikumpesto in einen Multi-Zerkleinerer geben und zu einem glatten Pesto pürieren.

Das Basilikumpesto in eine Spritze oder einen Gefrierbeutel mit sehr kleinem Loch an einer Spitze geben, und in Streifen auf das Erdbeerpüree spritzen.

Die Dörrbleche in ein Dörrgerät geben und bei 40°C sechs bis sieben 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.