

# *Essbarer Garten Kladow*

## **Natur erleben und genießen**

### **Fruchtleder**

Für Fruchtleder eignet sich im Grunde jedes Obst. Ich verwende sehr gerne Fallobst dafür. Unreife Äpfel, die man noch nicht essen kann oder solche, die angestoßen und deshalb nicht lagerfähig sind.

Es eignet sich auch überreifes Obst, dass pur verzehrt nicht mehr wirklich lecker ist.

Im Winter kann man tiefgekühlte Beeren verwenden.

Hartes Obst wie z.B. Äpfel koche ich weich. Das darf gerne ein großer Kochtopf voll sein. Ich würze es nach Geschmack mit Sternanis oder Zimt.

Beeren können gleich roh püriert werden.

Das entstandene Mus streiche ich ca. ½ – 1 cm dick auf einer Dörrfolie meines Dörrgeräts aus.

Wer kein Dörrgerät hat, nimmt ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Die ausgestrichene Masse wird im Dörrgerät oder im Backofen bei 50° getrocknet. Die Backofentür sollte leicht geöffnet sein, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Das Trocknen dauert etwa 10 Stunden.

Aus der getrockneten Masse kann man mit Plätzchenformen Sterne oder anderes ausstechen. Oder man schneidet Rauten, Vierecke, beliebige Formen aus.

Eine sehr schöne gesunde und Chemie-freie Alternative zu Keksen und Gummibärchen.