

Rezept für:

## Natürliches Zwetschgenleder

Zutaten:

1 kg Zwetschgen

Zubereitung:

1. Die Zwetschgen waschen und entkernen und anschließend im Mixer oder mit einem Pürierstab feim pürieren.
2. Anschließend das Zwetschgenmus gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Je dicker das Mus aufgetragen wird, desto länger braucht es um zu trocknen.
3. Das Mus anschließend entweder in der Sonne trocknen lassen oder bei 60 °C im Backofen für mind. 5 Stunden (abhängig von Konsistenz) dörren. Alternativ kann man es auch an der Sonne trocknen. Dies kann aber abhängig von der Lichtintensität zwischen 8 und 12 Stunden dauer. Wenn vorhanden, eignet sich ein Dörrautomat auch sehr gut für diese Zwecke.
4. Wenn das Mus eine ledrige Konsistenz besitzt kann es in Streifen geschnitten werden und verkostet werden ;)

