

Rezept für:

weihnachtliches Apfelleder mit Zimt und Kardamom



Zutaten:

1000 g	Bio Äpfel
1 TL	Bio-Zimt (Sorte Ceylon)
1 TL	Kardamom, gemahlen
1 Stk.	Bio-Zitrone

1. Zu Beginn die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in Würfel teilen, dann die Apfelwürfel zusammen mit Zimt sowie Kardamom in einen Mixer geben.
2. Nun die Zitrone halbieren, auspressen, den Saft hinzugeben und das Ganze etwa 1-2 Minuten lang gut mixen.
3. Dann die Masse auf einem oder mehreren mit Dörrfolien belegten Dörrblechen ausgießen, gut verteilen und für 8-12 Stunden bei 40 Grad in den Dörrautomat geben. Alternativ kann das Apfelleder auch im Backofen (50 – 60°C für 5 bis 8 Stunden) oder in der Sonne für mind. 8 – 12 Stunden (abhängig von Lichtintensität) trocknen lassen
4. Wenn die Masse eine ledrige Konsistenz besitzt, das fertige Apfelleder der Länge nach aufrollen und mit einem Messer in gleichgroße Stücke schneiden.



Quelle: www.gutekuechen.de