

# REZEPT

## selbstgemachtes Fruchtleder

### ZUTATEN:

- 5 TASSEN BEEREN
- 2 ESSELÖFFEL ZITRONENSAFT
- 1/4 TASSE HONIG

### ANLEITUNG:

1. BEEREN GRÜNDLICH WASCHEN, STIELE ENTFERNEN UND TROCKNEN.
2. BEEREN IN EINE SCHÜSSEL GEBEN, MIT ZITRONENSAFT UND HONIG VERMENGEN.
3. MISCHUNG PÜRIEREN ODER DURCH EIN SIEB PASSIEREN.
4. PÜRIERTE MASSE AUF BACKBLECH STREICHEN, GLEICHMÄSSIG VERTEILEN.
5. BEI 175 °F FÜR 5-6 STUNDEN BACKEN, BIS NICHT MEHR KLEBRIG.
6. ABKÜHLEN LASSEN, IN STREIFEN SCHNEIDEN UND GENIESSEN!