

Gedroogde "fruit-gums"

proevertje

Opzoekfiche van *Kamiel* uit klas *Wim*

23/09/09

Fiche 1 van 1

Je kunt één enkele soort fruit gebruiken of een combinatie van bv. mango met ananas of perzik met abrikoos.

Bereiding:

1. Maal het fruit tot een fijne puree en schep deze op een stuk vetvrij papier.
2. Spreid met een mes de massa uit tot een vierkant van ongeveer 0,5cm dik.
3. Schuif dit op een bakblik.
4. Bak de fruitpuree een paar uur op 160 graden. (een hele nacht op 40 graden kan ook). De baktijd is afhankelijk van hoe vochtig het fruit is. Het laagje fruit moet zacht en stevig aanvoelen.
5. Haal het fruit uit de oven en leg het op een snijplank, trek het vetvrij papier eraf en snijd het in kleine hapklare stukjes. Maak verschillende vormpjes: vierkantjes, driehoekjes, rondjes en reepjes.

