Dörren
mit
RÖMMELSBACHER

Inhalt

7 APFEL & BIRNEN RINGE
8 GRANOLA
11 MÜSLI-MUFFINS
12 BEEF JERKY
15 HUNDE LECKERLI
16 GEDÖRRTE BEEREN
19 GEDÖRRTE KRÄUTER
21 ZITRUSDEKO
22 ERDBEER & RHABARBER CHIPS
25 TOMATEN-PARMESAN CHIPS
26 ERDBEER BRAUSEPULVER
29 GÄNSEBLÜMCHEN ZUCKER
30 FRUCHTLEDER
33 FRUCHTLEDER LOLLIS
34 GETROCKNETE TOMATEN

REZEPTHEFT LIEBER IN GEDRUCKTER FORM?

Gerne

DÖRRAUTOMATEN *DA 650 · DA 950 · DA 1050*

Gesund & voller Nährstoffe – 100% natürlich

- stabiles, doppelwandiges Edelstahl Gehäuse
- elektronische Bedienung über Touch Control Sensoren
- LCD-Display, 99 Stunden Zeitschaltuhr, automatische Abschaltfunktion mit Signalton, sehr leise im Betrieb
- gleichmäßige Temperaturverteilung auf allen Ebenen
- Temperatur von 35 °C bis 75 °C einstellbar
- elektronisch gesteuerte Temperaturregelung, Überhitzungsschutz
- individuell programmierbares Favoritenprogramm, Warmhaltefunktion
- extra langes XXL-Kabel (1,9 m), Kabelaufwicklung
- Inklusive: Rezeptheft

DA 650
- mit 7 Edelstahl Dörrtabletts (je 27,5 x 25 cm), große Dörrfläche 0,5 m²
- 1 Dörrgitter und 1 Dörrunterlage

DA 950
- mit 6 Edelstahl Dörrtabletts (je 30,5 x 33 cm), große Dörrfläche 0,6 m²
- 1 Dörrgitter und 1 Dörrunterlage

DA 1050 *XXL*
- mit 10 Edelstahl Dörrtabletts (je 39,4 x 38 cm), extra große XXL-Dörrfläche 1,6 m²
- 2 Dörrgitter und 2 Dörrunterlagen

ETM TESTMAGAZIN
Rommelsbacher DA 650
SEHR GUT 93,0 %
Vergleichstest 8 Dörrautomaten
3 × sehr gut, 5 × gut
www.etm-testmagazin.de
01/2025

Dörrautomat Rommelsbacher DA 950
TECHNIK ZU HAUSE.de
Einzeltest 1/2025
Testergebnis
sehr gut (1,0)
Spitzenklasse
Ausgabe 1.2025

1,9 m XXL-Kabel

BPA-FREI

Edelstahl-Dörrgitter

touch control

DA 650 DA 950 DA 1050

ALLGEMEINE VORBEREITUNGEN

- Das Dörrgerät an einem Ort aufstellen, wo es während des langen Dörrvorganges nicht stört.
- Die Lebensmittel gut waschen und schadhafte Stellen großzügig herausschneiden. Bei Obst die Kerne, das Kerngehäuse und Stiele etc. entfernen. Ansonsten vorbereiten, wie in den jeweiligen Rezepten angegeben.
- Will man das natürliche Bräunen der Schnittflächen vermeiden, kann man die Früchte kurz in eine Lösung aus 1 Esslöffel Zitronensaft in 1 Tasse Wasser tauchen und anschließend abtropfen lassen. Anstatt Zitronensaft kann man auch handelsübliches Vitamin C verwenden.
- Das Dörrgut soll in etwa gleichgroßen Stücken und in nur 1 Schicht aufgelegt werden.
- Füllen Sie die Dörrtabletts nicht zu voll, um die Luftzirkulation nicht zu unterbrechen.

LAGERUNG

- Das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen lassen.
- Als Behältnisse für durchgetrocknete Lebensmittel sind am besten saubere und dicht verschließbare Gläser geeignet. Folienverschweißte oder vakuumversiegelte Portionspackungen sind ebenfalls zu empfehlen.
- Für Dörrgut mit Restfeuchte empfehlen wir die Aufbewahrung in luftdurchlässigen Leinensäckchen o.ä.
- Gedörrtes kann bei jeder Raumtemperatur, besser jedoch in trockenen, kühlen, dunklen Räumen jahrelang aufbewahrt werden.
- Eine gelegentliche Sichtkontrolle wird wie bei anderem Einmachgut auch hier empfohlen. Etiketten mit Inhaltsangabe und Datum bringen Übersicht und vollenden die Freude an Ihrem wertvollen Eigenprodukt.

VERWENDUNG VON GEDÖRRTEN LEBENSMITTELN

- Früchte und Gemüse können in gedörrtem Zustand als Snacks verzehrt werden (Obstchips, Gemüsechips).
- Auch als abwechslungsreiche Zutaten für unzählige Rezepte wird gerne Gedörrtes verwendet. (Beispiel Pilze).
- Möchte man dabei das Gedörrte ähnlich wie das frische Ausgangsprodukt verwenden, muss man es für etwa 3 – 4 Stunden in Wasser einweichen. So kann man das Wasser wieder zufügen, das beim Dörren entzogen wurde. Dazu gibt man einen Teil Wasser auf einen Teil Früchte (Beispiel: 1 Tasse Gedörrtes – maximal 1 Tasse Wasser).
- Die Gedörrten Früchte oder Gemüse kann man auch mit einer Gewürzmühle zu Pulver mahlen und dieses zum Würzen und Aromatisieren verwenden. So kann man sich beispielsweise intensive Kräutermischungen herstellen.

DÖRRAUTOMAT *DA 350*

Obst, Gemüse, Kräuter schonend trocknen – für natürliche Powerfoods aus eigener Herstellung

- 5 höhenverstellbare Dörretagen mit Dörrgittern aus Edelstahl
- gesamte Dörrfläche 0,42 m²
- Etagenhöhe 20 oder 40 mm
- Dörretagen und Deckel abnehmbar, BPA-frei
- LCD-Display, 36 Std. Zeitschaltuhr, automatische Abschaltfunktion
- energiesparend und leise, gleichmäßige Temperaturverteilung
- Temperatur von 35 °C bis 75 °C einstellbar
- Funktion zum schonenden Abkühlen, auch zum Auftauen geeignet
- Inklusive: 2 Formen für insgesamt 8 Müsliriegel

MINI DÖRRAUTOMAT *DA 450*

Dörren: vielseitig, nachhaltig, smart & individuell

- platzsparendes Gerät mit Cool Touch Gehäuse
- 5 herausnehmbare Edelstahl Dörrtabletts, Dörrfläche ca. 0,2 m²
- präzise Temperaturregelung, individuell einstellbar von 35 °C – 80 °C
- energiesparend und leise, gleichmäßige Temperaturverteilung
- unbeheizter Betrieb möglich – ideal zum Abkühlen oder Auftauen
- 99 Stunden Timer, Warmhaltefunktion
- LCD-Display, Touch Control Sensoren, zuschaltbare LED-Innenbeleuchtung
- alle Zubehörteile spülmaschinengeeignet
- auswechselbares Filtervlies, reinigt die Luft beim Ansaugen
- inklusive: 5 Edelstahl Dörrtabletts (je 23,5 x 18 cm), 1 Dörrgitter, 1 Dörrunterlage (BPA-frei), 2 Müsli-Formen (für 8 Riegel), 5 Ersatz-Filtervliese

APFEL & BIRNEN *Ringe*

ZUTATEN

reife Äpfel und Birnen

ZUBEREITUNG

1. Die Früchte waschen, schälen und (mit einem Kernhausstecher) vom Kernhaus befreien
2. Die vorbereiteten Äpfel/Birnen dann in Scheiben (Ringe) von 3 – 7 mm Dicke schneiden.
3. Bei einer Temperatur von 55 – 60 °C für 5-9 Stunden (*) dörren.
4. Während der Dörrzeit mehrmals eine Sicht- und Greifprobe machen.
   Möchte man knusprige Chips, dann länger dörren.

TIPP

Taucht man die Ringe in Zitronenwasser, verhindert man, dass sie braun werden.

Möchte man die Fruchtringe ohne Einweichen als Snacks verzehren, (oder als leichten Bergsteigerproviant zubereiten), dann bitte nicht zu sehr trocknen, damit sie gut kaufähig und nicht zu brüchig sind.

(*) Dörrzeiten sind sehr von Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrgutes sowie von der Temperatur und Feuchtigkeit der Raumluft abhängig. Auch die Anzahl der befüllten Dörr-Ebenen spielt eine Rolle. Angaben von Dörrzeiten sind daher nur als Richtwerte zu betrachten und können stark differieren. Im Zweifelsfall wählen Sie eine kürzere Dörrzeit und führen gegen Ende dieser Zeit mehrmals eine Sicht- und Greifprobe durch.

Mini Dörrautomat
DA 450

KNUSPERMÜSLI *Granola*

ZUTATEN

6 Datteln
80 g Nuss Mix
100 g Trockenfrüchte-Mix
1 Handvoll Cranberries
200 g Haferflocken
30 g gepoppter Quinoa
30 g Leinsamen, geschrotet
2 EL Honig
2 EL flüssiges Kokosöl
1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

1. Die Datteln den Nuss- und Fruchtmix sowie die Cranberries in einem Standmixer oder einem Multizerkleinerer grob zerkleinern.
2. Alle anderen Zutaten in eine große Schüssel geben.
3. Den Zimt, das Kokosöl und den flüssigen Honig dazu geben und gut vermengen.
4. Zwei Dörrgitter mit Backpapier belegen und die Masse darauf verteilen.
5. Das Dörrgerät auf Temperatur 70 °C einstellen, die Zeit auf 8 Stunden setzen.
6. Nach Ablauf der Zeit, die Gitter herausnehmen und das Granola gut abkühlen lassen, bevor man es in eine Box zur Aufbewahrung gibt.

TIPP

Je nach Saison und persönlichem Geschmack kann man die Auswahl der Nüsse, Gewürze, Kerne und des Trockenobstes frei variieren.

Dörrautomat
DA 1050

MÜSLI *Knusper-Muffins*

ZUTATEN

6 Datteln
80 g Nuss Mix
100 g Trockenfrüchte-Mix
1 Handvoll Cranberries
200 g Haferflocken
30 g gepoppter Quinoa
30 g Leinsamen, geschrotet
3 EL Honig
Silikonform für die Riegel

ZUBEREITUNG

1. Die Datteln und den Nuss Mix im Standmixer oder Multizerkleinerer Mixer zu einer feinen Masse zerkleinern. Wer jedoch größere Nussstückchen liebt, sollte die Nüsse erst im zweiten Schritt hinzufügen.
2. Frucht Mix und Cranberries dazugeben und ganz grob vermixen.
3. Alle anderen Zutaten in eine große Schüssel geben.
4. Den Honig und die Nuss/Frucht Masse aus dem Mixer hinzufügen.
5. Mit einen großen Löffel alles gut unterheben. *(Man kann das auch mit den Händen tun – dann aber lieber einen Gummihandschuh benutzen, da die Masse sehr klebrig ist.)*
6. Die Masse in der Silikonform verteilen und etwas andrücken. Das funktioniert gut mit dem Rücken eines großen Löffels, den man ab und zu in Wasser taucht Dann klebt es nicht so.
7. Die Silikonform auf ein Dörrgitter stellen. Das Dörrgerät auf 70 °C einstellen und eine Laufzeit von 4 Stunden wählen.
8. Nach Ablauf der Zeit, Gitter mitsamt Silikonform herausnehmen und gut abkühlen lassen.

TIPP

Die Auswahl der Nüsse, Gewürze, Kerne und des Trockenobstes kann man frei variieren. Je nach Saison und persönlichem Geschmack.

Dörrautomat
DA 650

BEEF *Jerky*

Dörrfleisch ist ein proteinreicher Snack, der gerne auch als Trekkingnahrung Verwendung findet. Doch auch zur platzsparenden Vorratshaltung wird Fleisch getrocknet. Beef Jerky ist ein würziges Dörrfleisch, das vor dem Trocknen in Gewürzen bzw. in einer Marinade eingelegt wird. Für die Zubereitung muss also etwas mehr Zeit für die Vorbereitung eingerechnet werden.

ZUTATEN

1 kg mageres Fleisch (z.B. Rindsrouladen)

FÜR DIE MARINADE

150 ml Worcester Sauce
250 ml Sojasoße
1/2 TL Salz (ggf. geräuchertes Salz verwenden)
2 TL Pfeffer
3 EL Ketchup
3 TL gerebelter Oregano
Knoblauch

VORBEREITUNG (am Vortag)

1. Zuerst die Marinade herstellen; dazu werden alle Zutaten miteinander vermischt.
2. Das Fleisch in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden.
3. Die Fleischstreifen in die Marinade einlegen und darin ca. 8 – 12 Stunden (bzw. über Nacht) ziehen lassen.

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und leicht abtupfen.
2. Die Streifen nebeneinander auf die Dörrebene legen. Sie sollen sich nicht überlappen.
3. Die Dörrtemperatur einstellen auf 40 - 50 °C.
4. Nach etwa 7 – 9 Stunden ist das Beef Jerky fertig. Zwischendurch Greifprobe machen und gegebenenfalls nach halber Zeit die Fleischstreifen wenden.

Dörrautomat
DA 350

HUNDESNACKS *Leckerli*

ZUTATEN

800 g Hackfleisch von Huhn oder Pute
100 g Leinsamen geschrotet
100 g zarte Haferflocken
(eventuell 1 Ei)

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Man sollte dabei ohne weiteren Zusatz von Flüssigkeit auskommen. Sollte es trotzdem zu trocken sein, ggf. ein Ei hinzufügen und gut unterkneten.
2. Die Masse verteilt man auf zwei Backpapiere und verstreicht sie dünn mit der Hand oder mit einem Nudelholz.
3. Dann mitsamt dem Backpapier jeweils auf eines der metallenen Dörrtabletts (Gitter) ziehen.
4. Man kann die Masse auch direkt auf die Dörrmatte des Gerätes bzw. auf die Dörretage (Modell DA 750) geben und darauf verteilen.
5. Das Dörrgerät auf 70 °C einstellen und für 10 Stunden arbeiten lassen.
6. Die Fleischmasse am besten nach halber Zeit während der Trocknung einmal wenden.
7. Nach Ablauf des Dörrprogramms die Hundeleckerli gut auskühlen lassen.
8. Dann in Stückchen zupfen oder schneiden; die Größe wählt man dem Hund entsprechend.
9. Zum Schluss die Leckerlis verpacken und trocken und kühl aufbewahren.

Dörrautomat
DA 950

GEDÖRRTE *Beeren*

ZUTATEN

Heidelbeeren
Himbeeren
Brombeeren
Preiselbeeren
etc.

VORBEREITUNG

1. Kleinere Beeren wie Heidelbeeren und Himbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf die Dörrfläche legen. So kann die warme Luft in das Innere der Beeren gelangen.
2. Erdbeeren schneidet man in Scheiben (entweder quer oder längs) und legt sie nebeneinander auf die Dörrfläche.

» Mehr zum Dörren von Erdbeeren finden Sie im Rezept auf Seite 26.

ZUBEREITUNG

1. Bei Beeren wählt man als Temperatureinstellung 65 °C
2. Himbeeren und Brombeeren benötigen etwa 12 – 13 Stunden
3. Heidelbeeren benötigen ca. 7 Stunden
4. Wir empfehlen, nach der Hälfte der Zeit die Beeren zu wenden.

Dörrautomat
DA 1050

GEDÖRRTE *Kräuter*

Blättrige Gartenkräuter wie Petersilie, Estragon, Basilikum, Oregano, Majoran, Thymian und auch Schnittlauch lassen sich gut als Küchenvorrat trocknen.

Aber auch Wildkräuter wie Brennnessel, Bärlauch, Knoblauchsrauke, Löwenzahn und Sauerampfer sind beliebte Zutaten für selbstgemachte Kräuter- & Gewürzmischungen.

ZUTATEN

Gartenkräuter, frisch
Wildkräuter, frisch

VORBEREITUNG

1. Die Kräuter vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Gegebenenfalls mit einem weichen Tuch trockentupfen.
2. Kräuter von Stängeln befreien und ggf. grob zerkleinern.

ZUBEREITUNG

1. Wegen ihrer empfindlichen Struktur müssen Kräuter besonders schonend und nicht zu heiß getrocknet werden. Unsere Temperatur liegt bei etwa 40 °C.
2. Entsteht ein sehr intensiver Geruch, ist die Temperaturstufe zu hoch gewählt. Dann die Temperatur verringern.
3. Blättrige Kräuter können beim Trocknen zwischendurch gelockert werden, um ein Zusammenkleben zu vermeiden.
4. Nach etwa 2 – 4 Stunden (je nach Art und Feuchtigkeitsgehalt des Krautes) sind die Kräuter durchgetrocknet.
5. Gut abkühlen lassen. Dann in luftdichte (am besten dunkle) Gefäße füllen.
6. Zum Würzen in der Küche zerreibt man die getrockneten Kräuter direkt beim Kochen.
7. Zur Herstellung von Gewürzmischungen mahlt man verschiedene Trockenkräuter in kleinen Mengen und vermischt sie miteinander.
8. Zur Herstellung von **Gewürzsalz** die gemahlenen Kräuter mit Salz vermischen und Luftdicht aufbewahren.

ROMMELSBACHER
ROMMELSBACHER
GERMANY

GETROCKNETE *Zitrusdeko*

Für mehr Nachhaltigkeit beim Dekorieren und Schenken liegt man voll im Trend, wenn man auf Naturmaterialien zurückgreift. Ob schöne Zweige und wilde Beeren vom letzten Herbstspaziergang oder Treibholz vom Strand – mit gesammelten Schätzen aus der Natur lässt sich viel Gemütlichkeit ins Haus holen. Doch auch mit Weihnachtsdeko aus Trockenfrüchten kann man nachhaltig punkten. Sie verbreitet weihnachtliche Stimmung und am Ende lässt sie sich umweltfreundlich kompostieren.

ZUTATEN

Verschiedene Zitrusfrüchte wie Orangen, Blutorangen, Mandarinen, Zitronen

Für die Deko

rote Beeren (oder Perlen)
Zimtstangen
Sternanis
Paketschnur
Basteldraht (Silberdraht)

ZUBEREITUNG

Zitrusfrüchte dörren

1. Die Zitrusfrüchte in Scheiben 5 – 7 mm Dicke schneiden.
2. In den Dörrautomaten legen und bei einer Temperatur von 55 – 60 °C für 5 - 9 Stunden dörren.
3. Während der Dörrzeit mehrmals eine Sicht- und Greifprobe machen.
4. Bitte aufpassen, dass die Scheiben nicht zu dunkel werden. Bei sehr süßen Früchten kann der Zucker durch die Hitze karamellisieren.
5. Abkühlen lassen und dann zum Basteln verwenden.

Zitrusfrüchte dörren

1. Die Trockenfrüchte mit der Paketschnur zu Girlanden oder Ketten verbinden und mit Zimtstangen, roten Beere und Sternanis dekorieren.
2. Oder einzelne Zitrusscheiben mit Silberdraht umwickeln und dabei die Gewürze als Dekoration einbinden. Eine Paketschnur dient als Aufhänger.
3. Kleiner Aufwand – große Wirkung!

ERDBEER & RHABARBER *Chips*

Wir haben beides – die Erdbeer und Rhabarber Chips – richtig knusprig gedörrt. Auf diese Weise werden sie zu einem leckeren, crispy Snack, der auch bei Kindern gut ankommt. Naschen, aber gesund! Rhabarber lässt sich, auf diese Weise gedörrt, schön dekorativ anrichten. Ein Blickfang auf jedem Buffet, eine tolle Deko-Idee für Desserts und Kuchen.

ZUTATEN

Rhabarber
Erdbeeren

VORBEREITUNG

Erdbeeren

1. Die Erdbeeren mit einem Messer in Scheiben schneiden. Nicht zu dünn, denn durch das Trocknen verliert das Obst sehr viel an Masse. Schneidet man Erdbeeren quer in Scheiben, werden daraus Kringel mit Loch. Der Länge nach geschnitten, ergeben sich herzförmige Chips.

Rhabarber

1. Den frischen Rhabarber schneidet man mit einem Sparschäler in dünne Streifen.
2. Eine Zuckerlösung herstellen: dazu 200 ml Wasser und 125 g Zucker aufkochen.
3. Die Zuckerlösung heiß über die Rhabarberstreifen gießen und etwa 4 Minuten ziehen lassen.
4. Die Streifen herausnehmen, auf ein Küchentuch legen und vorsichtig abtupfen.
5. Erst dann die Streifen in den Dörrautomaten legen.

ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeerscheiben bzw. die Rhabarberstreifen beim Einschichten in den Dörrer nebeneinander legen und nicht überlappen.
2. Gedörrt wird bei 50 – 60 °C für 4 - 6 Stunden.
3. Die Zeit ist abhängig von der Dicke der Scheiben/Streifen und von der Sorte bzw. dem Flüssigkeitsgehalt der Früchte. Deshalb gerne zwischendurch eine Griffprobe machen und das Dörren vorzeitig beenden, falls die Chips schon knusprig sind. Oder die Dörrzeit verlängern, falls sie noch zäh sind.
4. Gut abkühlen lassen und dann luftdicht aufbewahren.

TIPP
Getrocknete Erdbeeren kann man auch fein zermahlen und das aromatische, rosa Pulver in Müsli, Quark oder Joghurt mischen. Oder eine Erdbeerbrause daraus machen.
Siehe Seite 26

TOMATEN-PARMESAN *Chips*

Wir empfehlen die Verwendung von festen Tomatensorten (z.B. San Marzano oder ähnliche Eiertomaten), da diese einen größeren Anteil an Fruchtfleisch und weniger Flüssigkeit haben. Je mehr Feuchtigkeit enthalten ist, desto länger dauert der Trocknungsvorgang.

ZUTATEN

Tomaten, feste Sorte
Parmesan, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten waschen, abtrocknen und den Stielansatz herausschneiden.
2. Nun in Scheiben schneiden. Dazu am besten einen scharfen Gemüsehobel verwenden, so werden sie schön gleichmäßig. Dicke: etwa 0,5 – 0,7 cm
3. Auf das Gitter ein Blatt Backpapier legen und die Tomaten nebeneinander auflegen.
4. Nun das Dörrgerät einschalten und die Tomaten trocknen lassen. Allerdings nicht bis sie knusprig sind, sondern ein bisschen über Soft hinaus trocknen.
5. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, zieht man die Tomaten zusammen mit dem Backpapier auf ein Backblech und bestreut sie gleichmäßig mit geriebenem Parmesan. Achtung – nicht zu viel verwenden, da es sonst sehr salzig schmeckt.
6. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Tomaten überbacken. 10 Minuten sind meist ausreichend. Dabei immer wieder den Backofen öffnen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen.
7. Sobald der Käse überbacken und die Tomaten restlich getrocknet sind, schaltet man den Ofen aus und nimmt das Blech mit den Tomaten heraus.

TIPP

Die Tomatenchips erst vom Papier nehmen, wenn der Käste abgekühlt ist.
Die abgekühlten Chips zum Aufbewahren luftdicht verpacken.

ERDBEER *Brausepulver*

ZUTATEN

1 kg frische Erdbeeren
80 g Zucker
30 g Natron
20 g Zitronensäure

ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und das Grün entfernen.
2. Nun in etwa 4 - 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf den Dörrflächen des Dörrautomaten verteilen. Darauf achten, dass sich die Scheiben nicht überlappen.
3. Die Erdbeeren für 4 - 5 Stunden im Dörrautomaten trocknen. Falls eine Temperaturwahl möglich ist, auf 70 – 75 °C einstellen.
4. Die Erdbeeren erst herausnehmen, wenn sie schön knusprig und keine Restfeuchte mehr haben.
5. Die getrockneten Erdbeeren dann in zwei Portionen in der Gewürzmühle zu einem feinen Pulver verarbeiten.
6. Das Erdbeerpulver mit den restlichen Zutaten in ein großes Schraubglas geben, verschließen und kräftig schütteln. Fertig ist die Grundlage für die Limonade.
7. Als Getränk dann einfach ein paar Löffelchen davon in einem Glas mit kaltem Wasser aufgießen. Man kann das Pulver natürlich auch pur naschen!

TIPP

Damit das Brausepulver keine Feuchtigkeit zieht, am besten in einem luftdichten Gefäß aufbewahren.

Mini Dörrautomat
DA 450

GÄNSEBLÜMCHEN *Zucker*

ZUTATEN

1 Handvoll getrocknete Blüten von Gänseblümchen (oder andere essbare Blüten)

eine halbe Tasse weißen Zucker

ZUBEREITUNG

1. Die Blüten dörrt man im Dörrgerät bei ca. 80 °C für mindestens 1 Stunde. Sie sollten zur weiteren Verwendung sowie auch zur Vorratshaltung komplett durchgetrocknet sein. („knusprig")
2. Die trockenen Gänseblümchenköpfe werden zusammen mit dem Zucker in einer Gewürz- oder Kaffeemühle kurz gemahlen, bis alles schön kleingehackt ist. Das geht richtig fix und ergibt sehr feinen Zucker.
3. Möchte man den Zucker eher gröber, dann nur die Blüten fein zermahlen und anschließend mit normalem Haushaltszucker vermischen.
4. Den fertigen Zucker füllt man in ein luftdichtes Gefäß zur weiteren Verwendung.

TIPP

Blütenzucker kann man zum Süßen von Tee anbieten oder frische Früchte damit als Dessert überzuckern. Auch als „Geschenk aus der Küche" ist Blütenzucker beliebt.

Dörrautomat
DA 650

FRUCHT *Leder*

ZUTATEN

frische, reife Früchte, etwas Honig oder Rübensirup

ZUBEREITUNG

1. Die Früchte schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. So können sie im Standmixer oder mit dem Pürierstab ganz einfach zu einem sämigen, feinen Fruchtmus püriert werden.
2. Wer Früchte mit kleinen Kernen verwendet (z.B. Himbeeren), kann diese vor dem Weiterverarbeiten entfernen, indem er das Mus durch ein Sieb streicht.
3. Je nach Obstsorte und Kombination kann es sein, dass der Fruchtbrei etwas sauer ist. In diesem Fall ein bisschen Honig oder anderes Süßungsmittel einrühren.
4. Das Fruchtmus ist nun fertig für den Dörrautomaten. Die Fläche zum Aufbringen des Fruchtpürees muss undurchlässig sein. Daher verwendet man entweder flache die Dörrmatten aus Kunststoff oder man schneidet sich aus Backpapier passende Rechtecke in der Größe der Dörrebenen zu. Backpapier hat außerdem den Vorteil, dass das fertige Produkt sich am Ende einfacher vom Untergrund lösen lässt.
5. Die Fruchtmasse nun 0,5 – 0,7 cm dick auf die vorbereiteten Dörrebenen streichen.
6. Für 4 – 8 Stunden bei einer Temperaturneinstellung von 60 °C trocknen lassen. Gegen Ende Greifprobe machen; die Fruchtmasse soll noch leicht zäh sein.
7. Das Fruchtleder am Ende abkühlen lassen und vorsichtig aus dem Dörrer nehmen. Dann zu einem Schlauch aufrollen und in Stücke schneiden.
8. Zur Aufbewahrung gibt man das Fruchtleder in ein luftdichtes Behältnis, ggf. mit Streifen von Backpapier zwischen den einzelnen Lagen. Dies verhindert ein Zusammenkleben.
9. Je trockener Fruchtleder ist, desto länger hält es sich.

TIPP

Am schönsten wird Fruchtleder, wenn man das Obst getrennt nach Farben püriert:

Gelben Fruchtbrei erhält man z.B. mit Ananas und Mango.

Intensives Rot ergibt sich aus Erdbeeren, Himbeeren und etwas rote Bete.

Grün bekommen wir aus Kiwi, Stachelbeeren und/oder grünen Trauben. Gerne auch etwas Spinat mitpürieren.

FRUCHTLEDER *Lollis*

Für Fruchtleder-Lollis braucht man natürlich noch die **Stiele**, die es im Handel zu kaufen gibt. Auch gängige Holzstäbchen lassen sich dazu verwenden.

ZUTATEN

frische, reife Früchte
etwas Honig oder Rübensirup

ZUBEREITUNG

1. Zuerst verteilt man die Stiele auf der vorbereiteten Dörrebene. Und zwar in einem guten Abstand, damit die Lollis sich am Ende nicht berühren und zusammenkleben.
2. Das vorbereitete Fruchtpüree in einen Spritzbeutel o.ä. füllen.
3. Auf ein Ende jedes Stiels spritzt man einen Kreis aus Fruchtpüree. Das Stielende sollte in etwa der Mittelpunkt des Kreises sein.
4. Die Dicke der Fruchtschicht sollte etwa 0,5 – 0,7 cm betragen. Je dicker, desto länger dauert das Trocknen.
5. Ob man einfarbige Lollis oder Lollis aus mehreren Farben / Geschmacksrichtungen herstellt, das bleibt der eigenen Fantasie überlassen
6. Sind alle Ebenen bestückt, wird das Gerät eingeschaltet.
7. Die Temperatur des Dörrautomaten stellt man auf 60 °C und wählt eine Dörrzeit von 4 bis 5 Stunden.
8. Gegen Ende der Dörrzeit sollte man die Lollis überprüfen. Sie sind fertig, wenn das Fruchtmus beim Berühren nicht mehr klebt. Sollten sie noch klebrig sein, verlängert man die Dörrzeit, bis eine trockene Konsistenz erreicht ist. Die Lollis können am Ende auch gerne etwas härter werden.
9. Nach der Dörrzeit die Lollis abkühlen lassen.
10. Möchte man die Lollis aufbewahren, gibt man sie in ein luftdichtes Behältnis mit Streifen von Backpapier zwischen den einzelnen Lutschern. Dies verhindert ein Zusammenkleben.
11. Je trockener Fruchtleder ist, desto länger hält es sich.

GETROCKNETE *Tomaten*

ZUTATEN

Tomaten, feste Sorte

ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen und trockentupfen.
2. Tomaten halbieren. Größere Tomaten vierteln oder achteln. Den Strunk entfernt man nur bei großen Tomaten.
3. Die Tomatenstücke mit der Schale nach unten nebeneinander in das Dörrgerät einlegen.
4. Die angegebenen Zeiten sind nur eine Orientierungshilfe.
5. Möchte man die getrockneten Tomaten länger aufbewahren, dann muss man sie vollständig trocknen, bis sie knusprig sind. Anschließend luftdicht aufbewahren.
6. Möchte man die getrockneten Tomaten direkt nach dem Dörren verarbeiten, dann dürfen die Tomatenstücke noch etwas feucht und biegsam sein.

TIPP

Am besten portionsweise mit einem Vakuumiergerät verpacken.

TIPP

Lecker schmecken die getrockneten Tomaten, wenn man sie zusammen mit Knoblauchzehen und mediterranen Kräutern in ein Schraubglas schichtet, das man dann bis zum Rand mit gutem Speiseöl füllt. Gut verschlossen dürfen die Tomaten dann 8 – 10 Tage im Glas durchziehen. So nehmen sie alle Aromen gut auf.

Dörrautomat
DA 950

ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland
Tel. 09851/57 58 0 • Fax 09851/5758 5759 • www.rommelsbacher.de • info@rommelsbacher.de
Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77 • Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk

R2510
Technische Änderungen und Farbänderungen vorbehalten.