

Hollerkoch von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	80 g
Holunderbeeren / Hollerbeeren	500 g
Zimtstangen	1 Stk.
Birnen	1 Stk.
Äpfel / Apfel	1 Stk.
Gewürznelken	Etwas / nach Bedarf
Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	125 ml
Vanillepuddingpulver	1 Esslöffel
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	250 g

Zubereitung:

Holler/Holunder waschen, unreife Beeren und Stängel entfernen. Die Birne und 250g Zwetschken waschen, halbieren und Kerne entfernen. Apfel waschen, in Spalten teilen und das Kerngehäuse entfernen. Alle Zutaten mit den Gewürzen, Wasser und Zucker weich kochen (ca. 1h), Gewürze entfernen, Puddingpulver mit etwas Wasser glatt rühren und das Hollerkoch damit andicken (nochmal kurz aufkochen lassen).

Pro Portion 215 kcal /3,6 BE (mit Süßstoff zubereiten 1,9 BE)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-820-Hollerkoch-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at