

Hollerkoch

Zutaten:

500 g Holunderbeeren (Hollerbeeren)
1/8 L Wasser
100 g Zucker
250 g Zwetschken (Zwetschgen), entsteint, halbiert
1 Birne, geschält, klein gewürfelt
1/2 Zitrone, Saft hiervon
1 Zimtstange
einige Gewürznelken

Holunderbeeren waschen, von den Dolden zupfen.

Wasser, Zucker, und Gewürze aufkochen. Gewürze wieder entfernen.
Zuckerlösung mit Holunderbeeren, Zwetschken und Birne aufkochen. Auf kleiner Flamme unter öfteren Rühren köcheln bis die Birne weich geworden.

Zitronensaft zugießen. Nochmals unter Rühren aufkochen

Tipp: Schmeckt besonders gut zu frischen Bauernkräpfen oder Kaiserschmarrn

