

Hollerkoch

Zu Anfang noch mal: die Zwetschgen müssen geschält werden, weil sich die Haut nicht verkocht. Den Holler kocht man mit der Hälfte Wasser und Zucker an und gibt dann die Früchteschnitz' dazu. Dabei bleibt der Deckel zu! Nach 10 Min. kommen dann alle restlichen Zutaten außer Stärkemehl und Rahm in den Topf. Jetzt muss man schon öfters umrühren. Nach 20 Min. Kochen kommt ein Mehlteigerl aus 4 Löffel Stärkemehl und ein bisschen Wasser daran, damit alles schön bindig wird. Jetzt den Kochlöffel nicht mehr aus der Hand legen und nichts anbrennen lassen. In einer halben Stunde insgesamt ist der Hollerkoch fertig. Jetzt noch den Rahm drunter rühren, aber nicht mehr aufkochen lassen. Ich esse den Hollerkoch warm, aber schmeckt natürlich auch als Kaltschale.

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit	ca. 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kalorien p. P.	ca. 542



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Holunderbeeren (Holler)
½ Liter	Wasser
1	Apfel, geschält, geschnitzelt
1	Birne(n), geschält, geschnitzelt
12	Pflaume(n), geschält, geachtelt
250 g	Zucker
½ TL	Zimt
4 TL	Stärkemehl
½ Tasse/n	Rahm

Rezept von: Laxmy