



Holler-Zwetschkenröster

Zutaten

- 300 g Hollerbeeren (geputzt)
- 200 g Zwetschken (entkernt)
- 1 Zimtrinde, 5 Gewürznelken
- Je nach Geschmack: etwas Zucker
- Wasser
- 1 TL Vanillepuddingpulver
- 2 EL Obers



Zubereitung

Die Hollerbeeren waschen und entstielen. Zwetschken halbieren und entkernen. In einem Topf mit bodenbedeckt Wasser zusammen mit Zimt und Nelken ca. 20 Minuten köcheln lassen - dabei öfter umrühren. Bei Bedarf etwas Zucker dazugeben.

Danach die Zimtstange und Nelken entfernen und alles pürieren.

Nun das Vanillepuddingpulver in dem Obers auflösen und auch zur Fruchtmasse geben und das ganze weitere ca. 5-10 Minuten mit köcheln lassen.

Tipp: Der Holler-Zwetschkenröster passt perfekt zu Grießschmarrn, Topfenschmarrn,...

Falls ihr den Hollerröster länger aufheben wollt, solltet ihr sie in sterilisierte Schraubgläser füllen