

Hollermus (Hoierko)

Zutaten

1500 g Holunderbeeren

500 g Zwetschgen

2 Birnen

1 Apfel

100 g Zucker

½ Stange Zimt

5 Nelken

2 EL Speisestärke

1. Die Holunderbeeren waschen und abzupfen. Die Zwetschgen entsteinen, die Birnen und den Apfel schälen und das Gehäuse entfernen und klein schneiden. Das Obst mit den restl. Zutaten mit Wasser (gut bedeckt) aufkochen lassen und bei schwacher Hitze halbe Stunde ziehen lassen.

2. Nach Belieben mit ca. 2 EL Speisestärke binden. Beim Anrichten kann man das Hollermus mit Sahne verfeinern. Heiß in Schraubgläser füllen und dunkel lagern. Mind. ein Jahr haltbar.

Sehr gut zu Kaiserschmarrn, Vanillepudding, Grießbrei, Vanilleeis
kalt oder lauwarm genießen