

Hollerkoch

Dieses Hollerkoch mit Äpfeln und Birnen ist ein fruchtiges Kompott mit einer würzigen Note. Ideal zu Kaiserschmarrn oder anderen klassischen österreichischen Süßspeisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Holunderbeeren (reife, eintstielt)
2 Stk.	Äpfel
1 Stk.	Birne
100 ml	Apfelsaft
70 g	Zucker
1 Stk.	Zimtstange
2 Stk.	Gewürznelken
2 TL	frisch gepresster Zitronensaft
1 EL	Vanillepuddingpulver (oder Speisestärke)

Zubereitung

1. Für das **Hollerkoch** mit Apfel und Birne die Holunderbeeren vorsichtig von den Dolden lösen und gründlich waschen. Äpfel und Birne schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend das Obst in kleine Würfel schneiden.
2. Holunderbeeren, [Apfel](#)- und Birnenstücke gemeinsam mit dem Apfelsaft (optional Rotwein) in einen großen Topf geben. Zucker, Zimtstange und Nelken hinzufügen. Alles unter Rühren langsam aufkochen lassen und anschließend bei mittlerer bis niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren, bis die Holunderbeeren und die Obststücke weich sind. Anschließend die Zimtstange und Nelken aus dem Hollerkoch entfernen.
3. Etwas Wasser mit Vanillepuddingpulver oder Speisestärke glatt verrühren. Die angerührte Mischung unter ständigem Rühren zum Hollerkoch geben und kurz weiterköcheln lassen, bis das Kompott leicht andickt. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft abschmecken. Das fertige

Hollerkoch warm oder kalt serviert werden.

Tipp

Traditionell schmeckt Hollerkoch mit Kaiserschmarrn besonders gut. Das fruchtige Holunderbeerenkompott passt aber auch hervorragend zu Palatschinken, Topfenknödeln, Grießschmarrn oder anderen österreichischen Süßspeisen.