Hollerretsl (Hollerröster, Hollerkoch) nach Rolloma

Kategorien: Buffets, Desserts, Obstküche, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Holler
1 Apfel
250 g Zwetschken
1 Birne
Zucker
Zimtstange
3 Gewürznelken
1/8 L Wasser
Zitronenschale
1/8 L Milch
Mehl

Zubereitung

Den Holler mit einer Gabel, oder mit den Fingern rebeln.
Danach gründlich waschen.
In eine große Pfanne hinein.
Dazu kommen geschälte, geputzte und entkernte Apfelspalten (kleinere Apfelstücke), Zwetschkenstücke und Birnenstücke.
Nun gut zuckern und Zimtstange, Gewürznelken und Zitronenschale hinzufügen.
Das ganze wird mit der Zugabe von 1/8 L Wasser etwa 60 Minuten gekocht.
ACHTUNG: Anfangs immer gut am Boden rühren, denn der Holler läßt erst nach einiger Zeit Wasser. Anbrenngefahr!
Nach der Kochzeit wird 1/8 L Milch mit Mehl gut abgerührt und dem Hollerkoch beigefügt.
Einmal aufkochen lassen.