

Rezept

Hollerröster

Ein Rezept von Hollerröster, am 26.04.2024

Zutaten

250 g reife Holunderbeeren (schwarzer Holunder)	40 g Zucker
2 Nelken	1 kleine Zimtstange
1 kleiner Apfel	3 Zwetschgen
1 EL Vanillepuddingpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Haltbarkeit**
Haltbarkeit: ca. 1 Jahr

Zubereitung

1. Die Holunderbeeren waschen und am besten mit einer Gabel von den Stielen zupfen, da sie stark abfärben. Es werden 250 g benötigt. Die Holunderbeeren mit 125 ml Wasser, Zucker, Nelken und Zimtstange in einen Topf geben, zum Kochen bringen und ca. 20 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen den Apfel schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften in Spalten schneiden. Die Zwetschgen waschen, halbieren oder vierteln und die Steine entfernen. Apfelspalten und Zwetschgen in den Topf geben und weitere 10 Min. mitköcheln lassen.
3. Zimtstange und Nelken entfernen und den Röster bis 2 cm unter den Rand in Einmachgläser füllen. Bei 90-100° ca. 15 Min. einkochen. Abkühlen lassen und kühl lagern. Er hält ca. 1 Jahr.
4. Vor dem Verzehr des eingekochten Rösters: Den Röster in einem Topf erhitzen, das Puddingpulver mit 3 EL Wasser glatt rühren und langsam einrühren. Köcheln lassen, bis der Röster etwas eindickt. Die Konsistenz sollte cremig sein, bei Bedarf noch ein paar EL Wasser unterrühren. Den Röster probieren und eventuell nachsüßen.