

Hollermandl

½ kg Hollerbeeren

15 dag Zucker

1 Zimtstange,

Nelken

2 Kaffeelöffel Mehl (Stärkemehl)

Wasser

Zubereitung: Gewaschene, abgerebelte Beeren zue kern, mit Zimtstange und Nelken kurz dünsten, Mehl im kalten Wasser anrühren, einkochen und ziehen lassen. Hollermandl wird zu Süßspeisen mit Vanilleeis, Vanillepudding, Mehlspeisen und Joghurtcreme serviert. Statt Hollerbeeren können auch Heidelbeeren verwendet werden.