



© Andrea Schilchegger

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Nachspeisen Vegetarisch

**Saison:** Sommer

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

## Zutaten

- 4 Äpfel
- 2 Birnen
- 500 ML Holunderbeerensirup verdünnt mit Wasser
- Vanillezucker, Zimt
- 1 SCHUSS Rum
- 1 PKG Vanillepudding
- Brombeeren
- Zwetschken

---

## Schwarzbeeren

---

### Zubereitung

1. Die Äpfel und Birnen schälen, entkernen und klein würfeln.
2. Im Holunderbeerensaft aufkochen.
3. Zwetschken und Beeren hinzugeben.
4. 2 EL kalten Saft mit Puddingpulver anrühren und unter ständigem Rühren hinzugeben.
5. Zum Schluss noch mit den Gewürzen abschmecken.

Bei uns wird das Hollerkoch mit einem Stück Butter warm serviert. Es schmeckt auch hervorragend mit einer Kugel Vanilleeis.