



HOLLERKOCH MIT MINZE

Zutaten:

1/8 l Rotwein, 100 g Kristallzucker, 3 Gewürznelken, 1 Zimtstange,
1 Zweig Minze, 2 Birnen (würfelig geschnitten), 250 g Zwetschken (geviertelt),
250 g Holunderbeeren (gerebelt), 1 EL Maizena

Zubereitung:

- Rotwein mit Zucker, Gewürznelken und Zimtstangen aufkochen
- Hollerbeeren zugeben, 5 min köcheln lassen
- Birnen und Zwetschken hinzufügen, gehackte Minzeblätter zugeben und 10 min köcheln lassen
- mit in etwas Wasser angerührtem Maizena eindicken
- in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen

Tipp: eignet sich auch zum Einfrieren für die Wintermonate

