



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 4 Stk. Hollerbeeren-Dolden
- 1 Stk. reife Birne
- 8 Stk. Zwetschken
- 3 EL Zucker
- Zimt, gemahlen
- 0,25 l Wasser
- 1 EL Stärkemehl

**Mein persönlicher Tipp**

Hollerbeeren sollten nur gekocht verzehrt werden! Hollerspeisen sind vitamin- und mineralstoffreich (Vit. C und E, Provit. A, Kalium, Magnesium, Eisen). Noch heiß in Gläser gefüllt und gut verschlossen, lässt sich der Röster konservieren! - Um bessere Haltbarkeit zu erreichen, sterilisieren.



**Caecilia Geißegger**

Referentin für Ernährung in Güssing

**Hollerröster**



Foto: Cilli Geißegger - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Holler waschen, abbeeren, Birne schälen, in Würfel schneiden, Zwetschken halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
- Wasser aufkochen, Obst und Zucker dazugeben, kurz köcheln lassen.
- Stärkemehl in kaltem Wasser anrühren und in den Röster geben.
- Röster kann warm oder kalt gegessen werden.
- Durch den herb-süß-säuerlichen Geschmack passt Hollerröster gut zu süßen Knödeln, wie Topfenknödeln, Zwetschkenknödeln, etc.

**Quellen:**



Caecilia Geißegger:

Rezept aus Bäuerinnenkochkurs



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen  
traditionell & saisonal

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN



lk Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.

