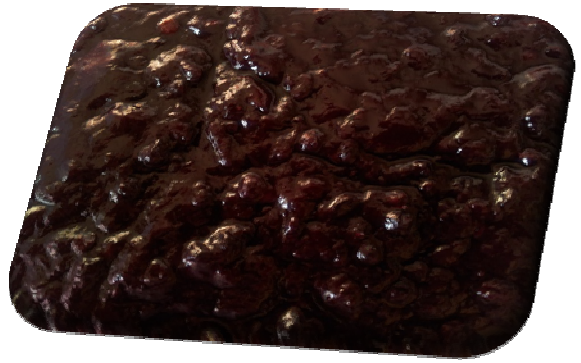


# Hollermandl

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 5 Personen:

- 200 g Hollerbeeren
- 200 g Wasser
- 80 g Kristallzucker
- 1 St. Zimtstange
- 5 St. Gewürznelken/im Teeei



etwas Maizena und Wasser  
zum leicht Abbinden

Herstellung:

1. Hollerbeeren waschen und gemeinsam mit, dem Wasser, Zucker, Zimtstange und den Gewürznelken in einen Topf geben und weich bei mäßiger Hitze kochen lassen.
2. Zimt und Nelken entfernen.
3. Maizena und etwas Wasser glattrühren und damit die Sauce etwas abbinden.

Tips:

1. Passt sehr gut zu Vanilleeis, Schmarren und Waffeln.
2. Für Erwachsene empfehle ich statt Wasser Weißwein und am Ende könntet ihr noch die Sauce mit Hollerlikör und Hollerschnaps aromatisieren.

