

### Holler-Äpfel-Gelee

- 1,5 kg Hollerbeeren
- 500 ml Wasser
- 750 g säuerliche Äpfel
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 unbehandelte Zitrone
- Gelierzucker 2:1

Hollerbeeren mit Wasser 10 Minuten kochen lassen, Äpfel vierteln, in einem zweiten Topf im Wein weich kochen. Holler und Äpfel in einem Tuch abtropfen lassen. Saft mit entsprechender Menge Gelierzucker aufkochen, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft zugeben, nach Grundrezept (s. Seite 22) weiterverarbeiten.

Anstelle der Äpfel kann man auch **Birnen** verwenden, dann gibt man noch ½ Zimtstange dazu.



### Holler-Hagebutten-Konfitüre

- 750 g Hollerbeeren
- 1 kg Hagebutten
- 375 ml Wasser
- Gelierzucker 2:1

Holler waschen und entstielen, Hagebutten waschen, putzen und entkernen. Früchte in Wasser drei Minuten kochen, dann durch die Flotte Lotte passieren. Die entsprechende Menge Gelierzucker zugeben und nach Grundrezept (s. Seite 22) weiterverarbeiten.