

### 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.