



Hollermann Grießschmarrn

1. Für das Hollermann die Holunderbeeren mit Weißwein, Zucker, Zimt und Vanille in einen Topf geben und köcheln lassen. Die Äpfel grob reiben und nach 10 Min. zu den Holunderbeeren geben.
2. Maisstärke mit etwas kaltem Wasser glatrühren und langsam in die köchelnde Masse einrühren, für weitere 4 Min. auf dem Herd lassen.
3. Zuletzt mit Hollerbrand, Zitronensaft und ein paar Zitronenzesten verfeinern. In Gläser füllen und einrexen.
4. Für den Grießschmarrn die Milch in einem Topf aufkochen lassen. Leicht salzen, Grieß einlaufen lassen und unter ständigem Rühren dickflüssig einkochen. Kurz überkühlen lassen und die Zitronenzesten begeben.
5. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, überkühlte Grießmasse zugeben, mit einer Gabel zerkleinern und mit Zucker und Vanillezucker so lange rösten, bis er knusprig und braun ist.
6. Den Grießschmarrn mit Staubzucker bestreuen und am besten sofort mit Hollermann und frischen Beeren servieren.

GÖLLES

www.goelles.at



Schwierigkeit

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Für das Hollermann:

100 g	Holunderbeeren, tiefgekühlt
100 ml	Weißwein
70 g	Zucker
1	Zimtstange
1	Vanilleschote
3	mittelgroße Äpfel
1 TL	Maisstärke
80 ml	Wasser
4 cl	Gölles Hollerbrand
1	Bio Zitrone (Saft und Schale)

Für den Grießschmarrn:

500 ml	Milch
	Salz
200 g	Weizengrieß
	Zitronenzesten
20 g	Butter
1 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
	Staubzucker