



Kornelkirsche - etwas sauer, sehr aromatisch
und vitaminreich

1. Kornelkirschen-Marmelade

Zutaten (4 Gläser)

- 1,8 kg Kornelkirschen
- 500 g Gelierzucker „2:1“

Zubereitung

- Kornelkirschen gründlich waschen und unter Zugabe von etwas Wasser aufkochen
- Anschließend durch ein Sieb („Flotte Lotte“) passieren
- "Gelierzucker 2:1" zugeben
- 3 Minuten lang kochen und in sterile Marmeladegläser abfüllen

2. Kornelkirschen-Gelee

Zutaten: (4 Gläser)

- 1,8 kg Kornelkirschen
- Gelierzucker „2:1“

Zubereitung

- Kornelkirschen mit einem Dampfentsafter entsaften
- mit Gelierzucker der Sorte „3:1“ unter Zugabe von ggf. etwas Zitronensaft etwa 3 Minuten lang aufkocht und dann abfüllt.

Tipp: Die Geleezubereitung erfordert deutlich weniger Zeitaufwand als die Marmeladenzubereitung!

3. Kandierte Kornelkirschen

Zutaten

- Kornelkirschen
- Wasser
- Zucker

Zubereitung

Wem die rohen Kornelkirschen zu sauer schmecken, der kann sie "kandieren". Man tunkt sie in eine sehr stark zuckerhaltige Lösung (Wasser: Zucker = 1 : 2), die man nur in einem separaten Aufkoch-Vorgang herstellen kann. Dann bestreut man sie mit feinstem Zucker, der an der Sirup-Lösung kleben bleibt.

4. Steinzeit Lutschbonbon

Auch in der Steinzeit wurden Kornelkirschen verarbeitet, das Beweisen gefundene Kerne an den ausgegrabenen Kochstellen.

Zutat

- Kornelkirsche

Zubereitung

- Kornelkirschen unter einem Fliegennetz an einem warmen, aber nicht sonnigen Ort sehr gut trocknen.
- In einem Schraubglas aufbewahren



Guten Appetit!