

Kornelkirschen-Gelee



Zeitaufwand: ca. 35 min.

Erntezeit: Die Kornelkirschen werden im September reif, wenn sie sich schwarzrot verfärben.

Zutaten:

- 2kg frische Kornelkirschen
- 1kg Gelierzucker
- (1 Vanilleschote)

Zubereitung:

- (1) Die gepflückten Kornelkirschen werden abgewaschen und daraufhin 5-10 min. in Wasser weichgekocht.
- (2) Anschließend werden diese aus dem Wasser genommen und durch ein Sieb passiert.
- (3) Ist dies erfolgt, wird die Fruchtmasse noch einmal abgewogen und mit der gleichen Menge Gelierzucker vermischt.
- (4) Je nach Belieben kann man zusätzlich das Mark einer Vanilleschote hinzufügen.
- (5) Zuletzt wird das Ganze ein weiteres Mal ca. 4 min. unter ständigem Rühren gekocht. Dabei sollte es sprudeln.
- (6) Das fertige Gelee wird in Gläser gefüllt und verschlossen.