

Kornelkirschen-Konfitüre

2-2,5 kg Kornelkirschenfruchtmark, 0,5 bis 1 kg Gelierzucker 2:1, 1 Prise gemahlener Zimt
Fruchtmark mit Zimt vermischen und mit Gelierzucker zu Konfitüre kochen.



Kornelkirschen-Fruchtaufstrich

1 kg Fruchtmark, 400 g Zucker, 5 g Pektin

Fruchtmark in einen Topf geben, Zucker und Pektin miteinander vermischen und die Mischung unter das Fruchtmark rühren. Unter ständigem Rühren aufkochen und sofort in heiße, sauber Gläser abfüllen und mit sauberen Deckeln verschließen. Im Wasserbad im geschlossenen Topf bei 75°C 10 Minuten pasteurisieren.

Für das Fruchtmark Kornelkirschen mit wenig Wasser zu kochen bringen, köcheln lassen bis Früchte weich sind und dann durch die Flotte Lotte treiben.