

# Kornelkirschen-Konfitüre

*nach Rezept von Silvia*



Zutaten: Kornelkirschen  
Zucker  
1 M Gel (Geliermittel im Beutel Migros)  
leere Konfigläser

Zubereitung: Siebeinsatz in den Dampfkochtopf legen und 1 dl Wasser zugeben.

Kornelkirschen waschen und den Kochtopf nicht mehr als zu 2/3 voll füllen

4 Min. kochen (Dampfstufe 2).

Vor dem Öffnen abkühlen lassen!

Topfinhalt in starkes Sieb leeren, mit Löffel Kirschen zerdrücken, verreiben und Kerne weggleeren.

1 M Gel und Fruchtfleisch in die Pfanne geben, rühren bis es kocht.

Zucker (gleiche Menge wie Fruchtfleisch) dazugeben, stetig umrühren und 5 Minuten kochen lassen.

Heiss in saubere Gläser abfüllen und Deckel aufschrauben.

Dichtigkeit prüfen: z.B. Ton des Deckels.

En Guete