

Rezept

## Kornelkirschen-Konfitüre

Ein Rezept von Kornelkirschen-Konfitüre, am 09.06.2026

### Zutaten

- 1 1/2 kg Kornelkirschen
- 1 Vanilleschote
- 1 kg Gelierzucker 1plus1

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

### Zubereitung

1. Die Kornelkirschen waschen und abtropfen lassen. In einem Topf mit 1/2 l Wasser in 5-10 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze weich kochen. Früchte und Garflüssigkeit mit einem Holzlöffel durch ein grobmaschiges Sieb oder eine »Flotte Lotte« passieren. Abkühlen lassen.
2. 1 kg Fruchtmus mit dem Gelierzucker in einem sehr großen Topf mischen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauschaben, zu den Früchten geben. Bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständigiterrühren.
3. Twist-off-Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.