



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kornelkirschenmarmelade

Kızılıcık Marmelatı



1 kg Kornelkirschen
1 kg Zucker
2 Gläser Wasser
Saft einer Zitrone

- # Die Kornelkirschen sauber waschen und abtropfen lassen.
- # In einen Topf die Kornelkirschen füllen und 2 Gläser Wasser einfüllen.
- # Bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis die Kornelkirschen aufgehen und die Kerne austreten danach vom Herd nehmen.
- # Die lauwarmen Kornelkirschen in einen Sieb umfüllen und mit einem Löffel zu einem Püree pressen und solange fortfahren bis die Kerne im Sieb übrigbleiben.
- # Das Püree in einen Topf geben, 1 kg Zucker einstreuen und bei mittlerer Hitze ab und an umrührend köcheln lassen.
- # Bei entsprechender Konsistenz Zitronensaft hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen.
- # Lauwarm in Marmeladengläser einfüllen.

Tipp: Kornelkirschen werden sehr schnell während dem Kochvorgang hart und deshalb müssen sie kontrolliert gekocht werden.