

Abschließend noch ein mehrfach erprobtes Rezept für alle  
„Leckermäuler“

Köstliches Kornelkirschen-Gelee

*2 kg gewaschene Kornellen in einen Topf geben und Apfelschorle zufügen bis die Früchte bedeckt sind. Das Ganze 20 Minuten kochen lassen und die Kornellen im Topf zerdrücken. Den flüssigen Fruchtbrei durch ein grobmaschiges Sieb streichen -so bleiben die Kerne zurück- und dann durch ein Tuch seihen. Einen Liter des gewonnenen Saftes mit entsprechend*