

In allen Rezepten können statt der frischen Früchte **auch tiefgefrorene Früchte** oder **Fruchtkonserven** sowie gekaufte **Fruchtsäfte** oder spezielle **Konzentrate** verwendet werden !

### Kornelkirschenwein ( 10 l )



5 kg Kornelkirschen (entspricht ca. 2,5 Liter Saft)  
2,5 kg Zucker  
6 Liter Wasser  
4 g Hefenöhrsalz ( 5 Tabletten)  
15 ml Antigel  
1 Reinzuchthefer Burgunder oder Portwein

Die Früchte nach dem Waschen oder Absprühen abtropfen lassen und zerdrücken (**nicht** passieren ), die Steine müssen ganz bleiben.  
Alle Zutaten beimischen und ca. 8 Tage lang eine Maischegärung durchführen. Dann die Maische abpressen und im selben Ballon weitergären lassen.  
Nach der Gärung kühl stellen, mit 1 g Kaliumdisulfit schwefeln und bald von der Hefe abziehen.  
Klärung und Schönung wie bei allen Fruchtweinen.