

## Schwarze Welsche Nüsse

### ZUTATEN

1kg grüne Walnüsse

1,5 kg Zucker

frisches Wasser

Zimt, Nelken, Piment oder  
Muskatnuss nach Bedarf

### ZUBEREITUNG

1 kg grüne Walnüsse mit einer dicken Stopfnadel rundumadum einstechen. Mit Wasser übergießen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag abgießen und erneut mit frischem Wasser bedecken. Das Ganze 10 Tage wiederholen.

Auf diese Art werden die Gerbstoffe entzogen. Am 10. Tag in reichlich frischen Wasser 30 Minuten lang kochen. Abtropfen lassen und in ein großes Glas füllen. 1,5 Kg Zucker mit etwas frischem Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach Geschmack Gewürze wie Zimt, Nelken, Piment oder Muskatnuss hinzugeben. Etwas abkühlen lassen und über die Nüsse gießen. An einem kühlen Ort 3-4 Tage durchziehen lassen. Anschließend den Sirup abgießen, in einen Topf geben und erneut aufkochen. Die Nüsse in mehrere Einmachgläser füllen, mit dem heißen Sirup übergießen und fest verschließen. Es wird gesagt, dass zu Weihnachten die Nüsse reif sind. Manch Einer empfiehlt gar sie mindestens ein Jahr durchziehen zu lassen.

Sie schmecken hervorragend zu reifen Käse oder aber auch als Beilage von Desserts.

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Projektleitung Genussregion Niederbayern

