

Rezept

Schwarze Nüsse

Ein Rezept von Schwarze Nüsse, am 24.05.2026

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 kg unreife grüne Walnüsse | 1 Vanilleschote |
| 1,4 kg Einmachzucker | 2-3 Gewürznelken |
| 1 EL Pimentkörner | 2 Stücke Muskatblüte oder 1/4 TL Muskat |
| 1/2 TL Salz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 2 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Nüsse mit einer dicken Nadel rundum einstechen – am besten mit Handschuhen, sonst werden die Finger schwarz! Die Nüsse in kaltes Wasser legen, an einen kühlen dunklen Ort stellen. 2 Wochen lang jeden Tag das Wasser wechseln.

2. Die Nüsse mit kaltem Wasser auf den Herd setzen und 30 Min. kochen lassen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

3. Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen. 1,2 l Wasser mit 1,2 kg Zucker, Vanilleschote, -mark, Gewürzen und Salz aufkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen und über die Nüsse gießen. 1 Tag stehen lassen. Den Sirup abgießen, 100 g Zucker zufügen und aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und über die Nüsse geben, stehen lassen. Noch einmal wiederholen.

4. Am vierten Tag die Nüsse mit dem Sirup aufkochen lassen, in kleine Gläser füllen und in 45 Min. sterilisieren. 6 Monate im Keller ziehen lassen.