

Rezept

## Schwarze Nüsse

Ein Rezept von Schwarze Nüsse, am 14.04.2026

### Zutaten

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>1 kg</b> unreife grüne Walnüsse | <b>1</b> Vanilleschote                         |
| 1,4 kg Einmachzucker               | 2-3 Gewürznelken                               |
| <b>1 EL</b> Pimentkörner           | <b>2</b> 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.