

Rezept

# Schwarze Walnüsse

Ein Rezept von Schwarze Walnüsse, am 09.06.2026

## Zutaten

**500 g** grüne, unreife Walnüsse

**2** Gewürznelken

Gummihandschuhe

**600 g** Zucker

**1** Zimtstange

**1** lange dicke Stopfnadel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 GLÄSER À 210 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Nüsse in eine große Schüssel geben, mit reichlich kaltem Wasser bedecken. (Gummihandschuhe anziehen, damit die Finger keine hartnäckigen schwarzen Flecken von der austretenden Gerbsäure bekommen.) Unter Wasser die Nüsse mit der Nadel mehrmals durchstechen und in eine zweite Schüssel mit Wasser geben.

---

2. Die Nüsse 9 Tage an einem kühlen, dunklen Ort wässern, dabei das Wasser zweimal täglich wechseln. Dann in ein Sieb geben und mit 3 l kochendem Wasser übergießen, um die Nüsse von der restlichen Gerbsäure zu befreien.

---

3. Den Zucker mit 350 ml Wasser in eine Stielkasserolle geben und alles aufkochen. Die Gewürze dazugeben und das Zuckerwasser kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Nüsse hineingeben und 30-40 Min. kochen, bis sie weich sind.

---

4. Die Nüsse in die sorgfältig gereinigten Gläser füllen, die Gewürze zugeben (Zimtstange vorher in Stücke brechen). Den Sirup nochmals aufkochen und heiß auf die Walnüsse gießen, bis diese bedeckt sind. Die Gläser mit Schraubdeckeln verschließen und auf den Deckeln stehend abkühlen lassen. Die schwarzen Nüsse an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren und mindestens 6 Monate reifen lassen.