

# *Essbarer Garten Kladow*

## **Natur erleben und genießen**

### **Schwarze Nüsse**

- 30 noch weiche, grüne Walnüsse
- 1 kg Zucker
- 50 g Nelkenwurz, ersatzweise 5-6 Gewürznelken
- 1 Prise Macis (Muskatblüte) oder geriebenen Muskat
- 1 TL abgeriebene Orangenschale
- 1 Zimtstange
- Salz

Die Walnüsse 14 Tage lang in reichlich kaltes Wasser einlegen, das Wasser 1-2 mal täglich wechseln, um die Gerbstoffe herauszuspülen. Am 15ten Tag die Nüsse abtropfen lassen und anschließend mit kaltem Wasser aufkochen. 8 Minuten köcheln lassen. Nüsse abgießen und auskühlen lassen.

Zucker und Gewürze in ca. 3 L Wasser aufkochen, über die Nüsse gießen. Nüsse mit dem Sud über Nacht stehen lassen. Nach 1-2 Tagen die Nüsse herausschöpfen, den Sud erneut aufkochen und wieder über die Nüsse gießen. Den Vorgang am nächsten oder übernächsten Tag wiederholen.

Nach dem letzten Durchgang den Sud durch ein Sieb gießen um die Gewürze herauszufiltern. Anschließend den Sud zu Sirup einkochen. Die Nüsse in Gläser füllen und mit dem Sirup übergießen. Um sie länger haltbar zu machen, kann man sie jetzt verschließen und im Backofen bei 90° 30 Minuten lang einkochen.

Nach frühestens 3 Monaten können die Nüsse probiert werden. Sie passend hervorragend zu Desserts oder auf Tartes, Käse und für Nicht-Vegetarier zu Wild.