**Schwarze Nüsse**

Für 1 Einmachglas von 1L Inhalt

500 g junge grüne Walnüsse

625 g Zucker

2 Stk. Gewürznelken

1 Stk. Zimtstange

60 g Glukose

* Die Nüsse waschen und rundherum mit einer Nadel mehrmals einstechen
* 4 Tage in kaltes Wasser legen, dabei 2 mal täglich das Wasser wechseln
* In dieser Zeit werden die Nüsse schwarz
* Die Nüsse in reichlich Wasser weichkochen, dass abseihen und abtrocknen
* 500 g Zucker mit 500 ml Wasser kurz aufkochen
* Die Nüsse und Gewürze dazugeben und nochmals aufkochen
* Über Nacht stehen lassen
* Die Nüsse aus der Zuckerlösung nehmen und den Sirup mit 125 g Zucker erneut aufkochen
* Vom Herd ziehen und Glukose unterrühren
* Die Nüsse in ein Einmachglas füllen, mit dem etwas abgekühlten Sirup übergießen

Sollte sich der Zuckersirup nach einigen Tagen zu sehr verdünnen - abseihen, erneut aufkochen und über die Nüsse geben.

Das Einmachglas erst nach 6 Wochen öffnen!