



# Walnusssirup

**Zubereitungszeit:**

ca. 1 Stunde + 20 Minuten

**Zubereitung:**

Wasser und Zucker zusammen erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Zuckerwasser vom Herd nehmen, Walnüsse hinzufügen und in einem Mixer cremig pürieren. Die Creme für eine Stunde über einem Wasserbad köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren.

**Zutaten für 1 Portionen :**

1 kg kalifornische Walnüsse, geröstet  
1 l Wasser  
700 g Zucker