

## Tschurtschela (*aus Georgien*)

**250g Walnüsse** schälen und vierteln. **3,15m Zwirn** in jeweils 35cm lange Stücke schneiden. Den Faden doppelt legen und am Ende verknoten. Das andere Ende auf eine dicke Nadel ziehen. Nach und nach die Walnüsse aufziehen (ca. 15 pro Faden). Am Ende etwas Platz lassen (zum festhalten und aufhängen).

**200g Weizenmehl** und  
**25g Zucker** mischen. Von  
**1L Traubensaft (rot)** ca. 250ml abnehmen und mit dem Mehl zu einer klumpenfreien Masse verrühren. Den restlichen Traubensaft aufkochen und unter ständigem Rühren die Mehlmasse einrühren. Wenn es anfängt zu „puffen“ noch ca. 5-10 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen. Dabei immer noch ständig rühren. Den Topf von der Herdplatte nehmen und nach einander die vorbereiteten Nussketten in die Masse eintauchen. Die fertigen Tschurtschela auf eine Stange hängen und ca. eine Woche an einem trockenen und warmen Ort trocknen lassen.

***Ergibt: 9 Stück***

***Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (+ Vorbereitung der Nussketten)***

***Kochzeit: 10-15 Minuten 15-20 Minuten***

***Ruhezeit: ca. 1 Woche***