



Dattelsenf

Zutaten

100 g Senfkörner (oder gemahlene Senfkörner)

80 ml Apfelessig

1 Esslöffel Salz

1 Esslöffel Dattelsirup

1 Esslöffel (Oliven-) Öl

100 g Dattel-Rohmasse

100 ml Wasser

Zubereitungszeit: 4 h

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 4 h 15 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Spüle kleine Schraubgläser mit heißem Wasser aus.

2.

Mahle die Senfkörner mit dem Mörser oder der Kaffeemühle zu

Senfmehl (wenn du sie nicht schon gemahlen gekauft hast). Auch

im Mixer kannst du sie etwas feiner hacken, wenn das andere dir zu aufwendig ist.

3.

Mische das Senfmehl mit den übrigen Zutaten. Das geht am besten im Mixer.

4.

Fülle deinen selbstgemachten Dattelsenf in die vorbereiteten Gläser und lasse ihn für mindestens 4 Stunden ziehen, bevor du ihn zum Beispiel zu herzhaft belegten Broten servierst oder als selbstgemachtes Geschenk verschenkst.