



Senf herstellen mit dem *Einfach Senf Senf-Kit*

Sie benötigen für die Herstellung:

- 1x Einfach Senf „Senf-Kit“
- 36 g Essig
- 48 g Wasser
- Schneebesen oder Mixer
- eine ausreichend große Schüssel
- Gläser zum Abfüllen

Zubereitung

Geben Sie die flüssigen Zutaten in die bereitgestellte Schüssel und geben Sie die das Einfach Senf „Senf-Kit“ unter Rühren hinzu. Rühren Sie ca. 5 Minuten damit sich die Komponenten miteinander verbinden und eine feine Masse ergeben. Je länger Sie rühren, umso feiner wird die Konsistenz. Benutzen Sie einen Mixer, dann achten Sie darauf, dass der Mixvorgang immer wieder unterbrochen wird, damit sich der Senf nicht über 30°C erhitzt, da sich dies negativ auf die Qualität auswirkt. Geben Sie den Senf in die bereitgestellten Gläser.

Lagerung

Lassen Sie den Senf ca. 5 Tage zum Reifen an einem dunklen Ort stehen. Danach lagern Sie den Senf im Kühlschrank. Der Senf ist ca. 3 Monate haltbar. Je länger der Senf außerhalb des Kühlschranks lagert, umso milder wird er.

Variationsmöglichkeiten:

Probieren Sie mal als Zutat verschiedene Gewürze (je nach Geschmack) oder geben Sie dem Senf Kräuter hinzu.

Viel Spaß beim Senfen.

Zutaten

Senfmehl (aus gelber und brauner Senfsaat), Zucker, Salz

Inhalt

90g, Glasgröße 110ml

Nährwerte (Menge pro 100g)

Brennwert: 748 KJ/176 kcal

Fett: 4,1g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,3g

Kohlenhydrate: 34,5g

davon Zucker: 30g

Eiweiß: 4,1g

Salz: 6,6g

Allergene

Senf, kann Spuren von Sellerie und Nüssen enthalten