



• www.azafran.de •

Gin-Senf

Gin-Senf

Selbst gemachter Gin-Senf perfekt zum verschenken

Ein Eierlikörchen gefällig? Eierlikör lässt sich im Thermomix so einfach selber machen. Alles in den Mixtopf geben, 9 Minuten mixen und fertig ist der leckere Likör aus frischen Eiern. Das perfekte Geschenk mit Sahne und Rum. Schmeckt so gut wie Omas-Eierlikör. Ein schöneres und einfacheres Geschenk kann man wohl nicht machen.

Gewürz-Tipp: Dazu passen perfekt unsere beiden Senf-Saat-Sorten

Zutaten:

- 60 g Senfsaat gelb
- 70 g Senfsaat braun
- 100 ml Gin
- 20 g Wasser
- 120 ml Balsamico-Essig hell
- 1 EL Flor de Sal
- 60 g Honig
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

- 1) Beide Senfsaaten in einen Mörser geben und vorsichtig zermörsern.
- 2) Helles Balsamico-Essig in einen Topf geben und kurz erhitzen.
- 3) Restlichen Zutaten samt dem Senfsaat dazu geben und mit einem Pürierstab pürieren. Im ersten Moment wirkt es noch recht flüssig, es quillt aber noch nach.
- 4) Den Gin-Senf in ein sterilisiertes Gefäß geben und anschließend in den Kühlschrank legen.
- 5) Nach einer Woche entfaltet der Gin-Senf seine besondere und einzigartige Note.

Tipp: Glas mit einem passenden Aufkleber versehen und verschenken.

Wir wünschen guten Appetit! Alles Liebe Josephina und Dirk!