



ZUTATEN

100 g weiße Senfkörner
100 g entsteinte, getrocknete Datteln
1 EL Salz
1 EL Honig
1 EL Erdnussöl
80 ml Apfelessig
100 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1. Senfkörner in einen Blender geben und zu Senfmehl mahlen. Je feiner man sie mahlt, desto scharfer wird der Senf. Falls sehr scharfer Senf gewünscht wird, kann die weiße Senfsaat auch durch braune oder schwarze ersetzt oder mit ihr gemischt werden.
2. Übrige Zutaten hinzugeben und mixen, bis eine Paste entstanden ist.
3. In eine Schüssel füllen und im Kühlschrank vier Stunden ziehen lassen. Dabei ab und zu umrühren.
4. 2 Weckgläser mit 220 ml Inhalt sterilisieren und Senf einfüllen. Der Senf hält sich im Kühlschrank mindestens ein halbes Jahr.

Guten Appetit!



<http://heissundinnig.com/2017/06/07/dattelsenf>