

Mani`s Honig Senf

Das braucht man

**2 El gelbe Senfkörner - 2 El braune Senfkörner
4 TI Senfpulver - 2 Tassen trockener Weißwein
1/2 TI feines Meersalz - 1/4 TI gemahlene
Kurkuma 2 El Apfelessig - 1/2 Tasse Honig**

so geht`s

**Zermahle die ganzen Senfkörner grob im Stößel.
die gemahlene Senfkörner zusammen mit dem
Senfpulver mit 3 El Weißwein in einer Schüssel
verrühren. 20 Minuten abgedeckt ruhenlassen.
Restliche Zutaten bis auf den Honig zum Senf-
Gemisch geben und vermischen. Honig
verflüssigen und gut mit der Senf-Mischung
vermischen. Senf in Gläser abfüllen, und kühl
stellen.**

Haltbar ca. 2 Monate

www.manis-imkerei.de