

Selbstgemachter Feigensenf



Sind Sie bekannt dafür, dass Sie immer Ihren Senf dazugeben müssen? Warum machen Sie es nicht einfach mal besonders schön und lecker - mit einem exotischen Feigensenf, da freuen sich dann auch sicherlich Ihre Liebsten.

Zutaten:

2-3 EL Senfpulver	7 frische Feigen
100g brauner Zucker	1 kleine Chilli
5 EL Himbeeressig	Honig, Salz und Pfeffer

1 Fruchtfleisch der Feigen mit einem Löffel auskratzen. Die Feige kann natürlich auch mit der Schale verarbeitet werden, aber das bitte nur machen wenn die Schale in Ordnung ist.

2 Zucker und Essig in einem Topf zum köcheln bringen.

3 Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, dann kommen die Feigen in den Topf. Je nach Schärfewunsch etwas Chilischote ganz klein geschnitten hinzugeben. Das ganze jetzt circa 12 Minuten einkochen lassen. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

4 Jetzt das Senfpulver hinzugeben. Dazu das Pulver mit einem EL Wasser verrühren und in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss ein wenig Honig hinzugeben.

5 Sofort in sterile Gläser füllen und verschließen. Im Kühlschrank ist der Senf ca. 4 Wochen haltbar. Der Feigensenf passt perfekt zu Käse und Wurst. Er kann für Soßen und als Dressing verwendet werden.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

Blogautor: Melanie
von neuesvongestern.de

Auf Melanies Blog „neues von gestern“ findet man neben tollen Rezeptideen, schöne DIY's und Wohninspiration.



Verpackungsidee

Deckchen + Etiketten

Materialien:

DIN A4 Papier

Stoffbändchen

Schere und Kleber

Stift



an den Linien ausschneiden

Die Etiketten einfach ausschneiden, beschriften und aufkleben. Das Deckchen, je nach Größe des Glases an der passenden Linie ausschneiden. Es sollte in etwa 2 cm größer sein als das Glas. Auf den Deckel legen und mit einem schönen Bändchen fest binden.

Verpackungsidee

Deckchen + Etiketten

