

# Whiskey-Senf



Nicole Kebellus hat uns ein Rezept zur Verfügung gestellt, bei dem die Gewürzmühle ihren Einsatz hat. Leckeren Senf kann man nie genug haben, insofern ist das auch eine schöne Geschenkidee.

## **Zutaten:**

125g Senfkörner 2/3 gelb 1/3 dunkel

150 ml Apfelessig

75 ml Whiskey

75 ml Honig oder Ahornsirup

25ml trüber Apfelsaft

10 g Stein oder Himalayasalz

2 Tl Rosmarin gemahlen

1 Tl Kurkuma

## **Zubereitung:**

Die Körner in der Gewürzmühle so grob oder fein mahlen, wie man den Senf haben möchte. Den Saft auf dem Herd oder in der Cooking Chef erwärmen, über die gemahlenen Körner geben und eine Std quellen lassen. Dann alle restliche Zutaten dazu geben und nochmal pürieren, bis eine schöne homogene Masse entsteht. Anschliessend abfüllen und im Kühlschrank zwei Wochen reifen lassen.

---

## Baileys Irish Cream Likör



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock

### **Zubereitung:**

200 g Sahne

1 TL Kaffeepulver, lösliches

1 TL Kakaopulver

130 g Whiskey, irischer

1 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote

1 Dose Kondensmilch, gesüßte, etwa 400

### **Zubereitung:**

1. Flexi einsetzen (alternativ Schneebesen). 1 TL Sahne mit dem Kaffee-und Kakaopulver zu einer Paste vermischen. Langsam

die restliche Sahne einrühren bis es eine glatte Masse ist.

2. Dann Whiskey, Vanilleextrakt und die Kondensmilch unterrühren.

3. Alles in eine Flasche füllen und im Kühlschrank lagern. Etwa 2 Wochen haltbar.

Mir war es jetzt nicht cremig genug, daher habe ich den Baileys zusätzlich mit einem Ei ca 5-8 Min unter Rühren (ca. 80 Grad) erwärmt.

Viel Spaß