

# Süßer Senf

## Zutaten

- 100 g Senfmehl gelb
- 90 ml Apfelsaft
- 160 ml milder Apfelessig oder Balsamico-Essig
- 100 g Zucker
- 25 g Bio-Honig
- 2 TL Kräutersalz
- Zimt
- Kurkuma
- 10 g frischer Meerrettich

## Zubereitung

Senfmehl, Zucker, Salz und weihnachtliche Gewürze in einer Schüssel mischen.

Essig, Apfelsaft, feiner Meerrettich und Honig miteinander verrühren, anschließend nach und nach zum Senfmehl geben. Nun 10 Minuten lang rühren. Der Senf muss 2 Wochen im Kühlschrank reifen und ist dann 5 Monate haltbar.

# Haselnussmus

## Zutaten für 6 Gläser à 200 ml

- 200 g reife Haselnusskerne
- 500 g Nougatschokolade (wer Zartbitter lieber mag, kann auch diese verwenden)
- 80 g Zucker
- 320 ml Milch, zimmerwarm
- 300 g Butter, zimmerwarm

## Zubereitung

Geben Sie die Haselnüsse in eine beschichtete Pfanne und rösten Sie sie ohne Fett unter ständigem Rühren so lange an, bis sie herrlich duften. **Achtung:** Sie werden schnell schwarz und sind dann unbrauchbar! Die gerösteten Nüsse etwas abkühlen lassen und dann in ein sauberes Geschirrtuch einwickeln. Nun so lange abreiben, bis sich die braune Haut von den Nüssen löst. Idealerweise bleibt der weiße Kern zurück.

Die Haselnüsse vollständig erkalten lassen und anschließend fein mahlen. Erwärmen Sie die Schokolade im Wasserbad, indem Sie sie klein schneiden und am besten in eine Metallschüssel geben, die Sie auf einen mit Wasser gefüllten Topf mit einem etwas größeren Durchmesser setzen. Da geschmolzene Schokolade zu Klumpen anfängt, wenn Wasser hinzukommt, sollte der Topf nur so viel Wasser enthalten, dass es nicht über den Rand der Metallschüssel in diese hineinlaufen kann. Die Schokolade sollte bei höchstens (!) 40 °C geschmolzen werden.

Die Schokolade zur Weiterverarbeitung auf 30–32 °C abkühlen lassen. Den Zucker und die Milch zu der flüssigen Schokolade geben. Unterziehen.

Jetzt noch die zimmerwarme Butter und die fein gemahlene Haselnüsse zufügen und alles zu einer homogenen Masse verrühren. In schöne Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

**Tipp:** Das Haselnussmus hält sich im Kühlschrank (theoretisch) rund 4 Wochen. (Praktisch ist es allerdings so lecker, dass es sowieso keine 4 Wochen überlebt. Suchtgefahr!!!)

## **Eierlikör**

### **Zutaten für etwa 1 Liter**

- 10 Eigelb
- 500 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Sahne
- 500 ml Kognak oder Doppelweizenkorn (38 % Vol.)

### **Zubereitung**

Streichen Sie die Eigelbe zuerst durch ein feines Sieb, damit die Haut und die Hagelschnüre entfernt werden.

Die Eigelbe mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann zuerst die Sahne unterziehen und anschließend den Kognak oder Doppelweizenkorn hinzugeben. Die Masse mindestens 3 Minuten lang gut verrühren und dann mit einem Trichter in eine oder mehrere schöne saubere Flaschen füllen.

**Tipp:** Der Eierlikör hält sich im Kühlschrank etwa 6 Monate, die Flasche sollte ab und zu geschüttelt werden. Der Eierlikör wird mit der Zeit ziemlich dickflüssig und schmeckt dann über Eis besonders köstlich.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**