

# Senffrüchte

750 g gemischtes Obst

150 ml Wasser  
80 ml Apfelessig  
400 g Zucker

60 g Senfmehl  
2 EL scharfer Senf

z.B. Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Plaumen, Mandarinen, Mango, Ananas, Papaya.....

waschen und in gleichgroße Stücke schneiden.

und

sowie

aufkochen und das Obst darin leicht garen lassen (evtl. unterschiedliche Garzeiten beachten).

Früchte herausnehmen und Flüssigkeit 10 Minuten köcheln lassen. Von der Kochstelle nehmen und mit

und

abschmecken.

Das Obst wieder dazugeben und erkalten lassen und 24 Std. ziehen lassen. Die Senffrüchte lassen sich auch gut länger im Kühlschrank aufheben.

Lecker zu Käse, geräuchertem Schinken und Braten.

Terhorst Gewürz- & Senfmühle e.K.  
Kapellenmoorstr. 3  
49779 Niederlangen  
Telefon 0 59 33 – 6 49 77 94  
info@terhorst-senf.de