

Rezept

Mohncreme

Ein Rezept von Mohncreme, am 19.04.2024

Zutaten

50 g Trockenpflaumen ohne Stein	50 ml Aceto balsamico
100 g gemahlener Mohn gemahlener Mohn	100 ml Rapsöl (oder Nussöl)
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 350 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Pflaumen hacken und in einem Topf mit Essig und 125 ml Wasser aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Mohn in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten, bis er duftet. Den Mohn kurz abkühlen lassen.
2. Die Pflaumenmischung im Blitzhacker fein pürieren, dann mit Mohn und Öl verrühren. Die Mohncreme mit Salz und Pfeffer würzen. Die Creme möglichst ohne Luftblasen in ein Schraubdeckelglas füllen und mit einer Ölschicht bedecken. Das Glas verschließen und in den Kühlschrank stellen.