

Heimathäppchen-Mayonnaise

Mayonnaise aus der Tube? Nein, danke! Mit wenigen, frischen Zutaten kann man Mayonnaise ganz einfach selbst herstellen - cremig, lecker und ohne Konservierungsstoffe.



Zutaten:

- 1 Eigelb
- 2 EL Zitronensaft
- 1 gestrichener TL Zucker
- 1 gestrichener TL Salz
- 1 gehäufter TL scharfer Senf
- 125 ml Sonnenblumenöl

Besondere Utensilien:

- Stabmixer

Zubereitung:

- **Für die Mayonnaise** Eigelb, Zitronensaft, Zucker, Salz und Senf in einen Mixbecher füllen und mit dem Stabmixer kurz vermischen.
- Bei laufendem Stabmixer das Sonnenblumenöl in dünnem Strahl einlaufen lassen und so eine Mayonnaise herstellen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.