

Weihnachten Rezepte

Schlesische Mohnklöße, "Mokließla", Mohnpielen

Gattung: Nachspeise, Schlesien, Süßspeise, Weihnachten

2	Brötchen (Semmeln) (evtl. - mehr) - altbacken - (oder altes Weißbrot) - oder	50 g	Rosinen oder - Sultaninen
		50 g	Mandeln, gehackt Bittermandelöl, evtl - ein paar Tropfen - und/oder
10	Zwiebackscheiben (evtl. - mehr)	1/2 Pack.	Vanillezucker
1/2	Milch	2 Essl.	Mandelblättchen, evtl - am Schluß - darübergestreut
4	Essl. Zucker		
250 g	Mohn, gemahlen		
5	Essl. Rum		

(Die Klöße sucht man in diesem Rezept vergebens. Die sehr sättigende Süßspeise heißt nur so. Man aß diese Speise nur zu Weihnachten und zu Sylvester, im Anschluss an die Hauptmahlzeit.) 1. Von den Brötchen (oder dem Weißbrot) wird die Kruste abgerieben. Die Brötchen in gleichmäßige Scheiben schneiden und nebeneinander auf einen Teller oder auf eine Platte legen. Milch mit dem Zucker aufkochen und mit der Hälfte der gezuckerten Milch die Brötchen beträufeln. (Sie dürfen aber nicht zerfallen.)

2. Den Mohn in eine Schüssel geben und die restliche Milch sofort über den Mohn gießen und umrühren. Rum, Sultaninen, geriebene Mandeln und Vanillezucker (und/ oder Bittermandelöl) mit dem Mohnbrei vermischen.

3. Eine Glasschüssel mit den beträufelten Brötchen auslegen, darauf eine Schicht Mohnbrei, wieder Brötchen, dann Mohn und so weiter bis alles verbraucht ist. Die oberste Schicht muss Mohn sein. Die Mandelblättchen darüber stehen. Bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.