

Weihnachtsbacken Rezepte

Koutia

Anzahl: 4 Servings

Gattung: Kalt, Polen, Süßspeise, Weihnachten

200 g Weizenkörner	4	Feigen
200 g Mohnkörner	4	Datteln
200 g Flüssiges Bienenhonig	1/2	Vanilleschote
100 g Walnüsse; Baumnüsse	1	geh. TL Zitronenschale;
100 g Mandeln; geschält	70 ml	gerieben
50 g Rosinen	2 Essl.	Rhum; oder Cognac
		Rahm

ZUM GARNIEREN

10 Mandeln; geschält

Weizenkörner in kaltem Wasser während 6 Stunden einweichen. Abgießen, mit kochendem Wasser auffüllen - 2 Liter Wasser bei 200 g Weizenkörner - und während drei Stunden köcheln lassen. Die Körner müssen weich sein, jedoch nicht zerfallen. Körner abtropfen und abkühlen lassen.

Mohnkörner mit kaltem Wasser gut abspülen. Mit kochendem Wasser übergießen, aufkochen und in der Wärme drei Stunden ziehen lassen. Mohnkörner abtropfen lassen, dann fein hacken.

Nüsse und Mandeln grob hacken, Rosinen im Rum ziehen lassen. Feigen und Datteln in feine Scheiben schneiden. Vanille im Mörser zerdrücken.