Mohnpielen

Traditionell werden Mohnpielen zu Heiligabend oder Silvester serviert. Das Rezept stammt ursprünglich aus der schlesischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 8,4 h

Gesamtzeit: 8,8 h

Zutaten

500 g	Mohnsamen
500 ml	Milch
500 ml	Schlagobers
1 EL	Butter
8 EL	Honig
80 ml	Rum
150 ml	Amaretto Likör
1 TL	Zimt
50 g	Rosinen
50 g	Walnüsse (gehackte)
50 g	Mandeln (gehobelte)
1 Stk.	Rosinenbrot
50 g	Schokolade
1 EL	Mandeln (ganze und geschälte)
Nach Belieben	Früchte (kandierte und getrocknete)

Zubereitung

1. Für die Mohnpielen zunächst die Milch mit Schlag und Butter in einen Topf geben und stark erhitzen, aber nicht kochen lassen. Honig, Rum, Amaretto und Zimt einrühren. Rosinen, Walnüsse und Mandeln dazugeben.

2. Die Temperatur reduzieren und alles ca. 10 Minuten ziehen lassen, dabei ab und zu

umrühren. Hitze ausschalten und den Mohnsamen hinzufügen. Gut verrühren und alles 10-15 Minuten ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Rosinenbrot in kleine Stücke schneiden. Das Brot abwechselnd mit der Mohnmischung in eine Glasschüssel schichten, wobei die erste und letzte Schicht aus Mohn bestehen sollte.

4. Die Oberseite mit Schokoraspeln bestreuen und mit ganzen geschälten Mandeln und getrockneten Früchten belegen. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

5. Am nächsten Tag entweder ganz in der Schüssel servieren oder vor dem Servieren in Scheiben schneiden und portionsweise anrichten.

Tipp

Die Mohnpielen mit einem Klecks Schlag servieren.