

Meine Mohnklöße (schlesisch)

© Joachim Brendel

Zutaten

750 g Mohn (backfertige Füllung,
z.B. von Schwartau)
100 g Mandeln, süß - Blättchen
700 ml Milch, 3,5% Fett, heiß
200 g Sultaninen / Rosinen
14-16 Brandt - Zwieback
Rum, beste Qualität

Tipp: Falls keine backfertige Füllung verfügbar, kann man auch normalen Blaumohn nehmen, der aber erst gemahlen (gequetscht) werden muss. Dies am besten mit einer Mohnmühle oder gleich beim Kauf mahlen lassen.

Der gemahlene Mohn wird dann mit 200 g Zucker in so viel Milch mindestens 15 Minuten gekocht, dass er davon mindestens 4 Fingerbreit bedeckt ist. Dann den Rum und die Mandeln einrühren.

Die Mohnmasse mit der Milch, statt der Mohnfüllung wie nebenstehend, benutzen. Weitere Milch ist dann nicht mehr notwendig.



Mein besonderer Dank gilt an dieser Stelle meiner Tochter Anja, die mir das urgroßmütterliche Grundrezept wieder zugänglich machte.

Zubereitung

Mehrere Tage zuvor die Sultaninen in reichlich guten Rum einlegen.

Die Mohnfüllung mit ca. 100 ml heißer Milch, 100 ml Rum und ca. 20 g Mandeln aufrühren. Eine Glasschüssel mit 6 Scheiben Zwieback auslegen.

Ca. 250 g der Mohnmasse einfüllen, glatt streichen, mit ca. 60 g Rum Sultaninen und darauf ca. 30 g Mandeln bestreuen, alles vollständig mit Zwieback bedecken, mit 300 ml der heißen Milch übergießen.

Den restlichen Mohn aufstreichen, weitere ca. 100 g Rum Sultaninen und darauf ca. 30 g Mandeln aufstreuen, erneut vollständig mit Zwieback bedecken und mit der restlichen, heißen Milch übergießen.

Alles mit den restlichen Rum Sultaninen und den restlichen Mandeln bestreuen.

Mit Alufolie gut abdecken und mindestens 48 Stunden in den Kühlschrank. Portionsweise, gut gekühlt, ein köstliches, süßes Dessert mit überraschendem Geschmack. Mohn muss man halt mögen.

