

Schlesische Mohnklöße

Zutaten für 10 Portionen:

- 3 altbackene Brötchen (vom Vortag)
- 250 g Zucker
- 1 Liter Milch
- 250 g Mohn
- 60 g Rosinen
- 60 g Mandelstifte



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Brötchen in Scheiben und gib sie in eine große Schüssel.
2. Bestreue sie mit 50 g Zucker und gieße 500 ml Milch darüber. Weiche sie 20 Minuten ein.
3. Koche die restlichen 500 ml Milch mit dem Zucker auf.
4. Gib den gemahlenden Mohn und die gewaschenen Rosinen dazu und lass die Mohnmasse 10 Minuten köcheln. Rühre dabei beständig um, damit sie dir nicht anbrennt!
5. Schicht die eingeweichten Brötchen und den Mohn nun abwechselnd in einer Schüssel. Die letzte Schicht ist immer eine Schicht Mohnmasse.
6. Streue die Mandelstifte über die Mohnpielen und stelle sie zum Durchziehen in den Kühlschrank.
7. Mohnpielen werden immer kalt gegessen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

