

MICAELA A. GABRIEL

Schlesische Mohnklöße

Rezept nach Oma Faber

Zutaten

200 g gemahlener Mohn (oder backfertiger Mohn)
¼ bis ½ l Milch
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Mandeln
1–2 EL Honig
100 g Rosinen
Rum oder Rumaroma, je nach Geschmack
3–4 Brötchen vom Vortag oder eine entsprechende Menge
Zwieback

Zubereitung

Den Boden eines Topfes mit Wasser bedecken, den Mohn hineingeben, die Milch hinzufügen und unter Rühren aufkochen, danach bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen. Achtgeben, dass nichts anbrennt. In der Zeit Zucker, Honig, Rosinen, Mandeln und gegebenenfalls den Rum hinzufügen, ständigiterrühren. Die Masse sollte nicht zu fest werden. Nach etwa einer Dreiviertelstunde vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Boden einer Glasschüssel mit einer Portion der aufgeschnittenen Brötchen oder des zerkleinerten Zwiebacks bedecken, auf Wunsch etwas Milch darüberträufeln. Dann eine Schicht Mohn-

masse darauflöffeln und anschließend abwechselnd die Brötchen und die Mohnmasse hineingeben. Den Abschluss bildet der Mohn. Als Dekoration eignen sich Mandelsplitter und Rosinen.

Anmerkung der Autorin: Ich stapel Brötchen und Mohnmasse gerne in dekorative Portionsgläser, aus denen der Nachtschiff jeweils gelöffelt werden kann. Das sieht hübscher aus als das Gemisch in einer großen Schale. Wenn es schnell gehen muss, tut es auch durchaus eine backfertige Mohnmischung, dann nach Gebrauchsanweisung vorgehen.

Die Schale oder die Gläser mit einem Teller oder Folie abdecken und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag eine Vanillesauce oder Schlagsahne zubereiten, falls gewünscht, bei mir in der Familie wurden die Mohnklöße aber pur gegessen.