

Henri du Vinage



Schlesische Mohnpielen

Das typische Weihnachts- und Silvesterdessert aus der Region. Kreative können sich bei den geschmackstragenden Zutaten austoben.

Zutaten für 4 - 6 Portionen

75 g in Rum eingelegte Rosinen – ich habe immer ein Glas Rumrosinen im Kühlschrank

6 Scheiben altbackenes Weißbrot oder Toastbrot (Brötchen) - ca. 115g

125 g gemahlener Blaumohn

75 g Vollrohrzucker

50 g gemahlene oder gehackte Mandeln

300 ml Milch 3,5 %

Eierlikör

Zubereitung

- Das Brot fein reiben.
- Brot, Mohn, Rosinen und Zucker gut vermischen.



Henri du Vinage

- Milch erwärmen und dazugeben und verrühren
- Quellen lassen. 1-2 Stunden.
- Mit der Hand formen oder in Schale geben.
- Servieren und mit Eierlikör begießen.
- Variationen: mit Weihnachtsgewürzen, Zimt, Schokolade, Kokosstreusel oder Nüssen ...

Guten Appetit