

## Weihnachten Rezepte

### Schlesische Mohnsemmeln oder Mohn-Kließla (Klöße)

Gattung: Backen, Mehlspeise, Mohn, Schlesien, Weihnachten

---

250 g	Mohn gemahlen	4 Essl. Mandelsplitter
1 Liter	Milch	6 Altbackene Brötchen oder - Weißbrot
200 g	Zucker	1 Teel. Zucker
4 Essl.	Rosinen	1 Prise Zimt
100 g	Hasel- oder Walnüsse, grob - gehackt	

---

Mandel- und Haselnuss-Splitter als Garnitur. Den Mohn in einem halben Liter Milch mit 100 Gramm Zucker und den Rosinen aufkochen und circa 15 Minuten quellen lassen. Die Mandeln und Nüsse dazugeben. Die Brötchen in dicke Scheiben schneiden. Die restliche Milch mit dem restlichen Zucker verrühren und die Brotscheiben damit tränken.

Die Mohnmasse abwechselnd mit den Brotscheiben und den Rosinen in einer Glasschüssel schichten, den Teelöffel Zucker mit dem Zimt verrühren und damit die Mohn-Semmelmasse bestreuen. Mindestens vier Stunden kaltstellen. Zuletzt die Mandel- und Haselnuss-Splitter darüber streuen.

Mit Schlagsahne verzieren und Vanillesauce dazu reichen.