

Makówki (gesprochen: Makuffkie)

Rezept für Schlesische Mohnsemmeln

Ein klassischer Nachtisch für Heiligabend aus dem Kochbuch von Frau Lux' Mutter

Zutaten:

250g gemahlene Mohn

2-3 altbackene Semmeln (oder Ciabatta)

1l abgekochte Milch (oder Wasser)

4 Löffel Zucker

2 Löffel Honig

1 Packung Vanillezucker

Mandelaroma

2-3 Löffel geschmolzene Butter

4 Löffel Rosinen

2 Löffel Kakao

Einige Mandeln (geschält, können gestiftet oder Mandelblättchen sein)

Eine Prise Salz



Zubereitung:

Mandeln in der Pfanne rösten.

Mohn mit kochender Milch übergießen.

Zucker, Honig, Butter, Rosinen, Mandeln, Kakao und Salz zugeben und einkochen.

Semmeln in Scheiben (ca. 1cm dick) schneiden und mit der Mohnmasse abwechselnd in eine Schüssel schichten.

Die unterste Schicht mit den Randstücken der Semmeln beginnen, mit einer Schicht Mohnmasse abschließen.

Einige Stunden ziehen lassen. Gekühlt servieren.

Ist die oberste Schicht Semmeln noch nicht weich, einfach Milch nachgießen.

Falls man die Makówki zwei bis drei Tage lagern will, kann man Wasser zum Aufgießen des Mohns benutzen.