



Mohnpielen

Ein Rezept zum Gedenken an Eure
Großmutter
Christa Speier

Zutaten pro Person: 1 El. Mandeln
1 El. Mohn
1 El. Rosinen
1 El. Zucker
½ Schrippe
¼ Liter Milch
1 Prise Salz

Den Zucker, das Salz und den frisch gemahlene Mohn, die gemahlene Mandeln und die Rosinen in der Milch 12 Stunden quellen lassen und dabei kalt stellen.

Eine Stunde vor dem Servieren die in Würfel geschnittenen Schrippen dazugeben.

Abschmecken und wieder kalt stellen.

Traditionell werden die Mohnpielen am späten Heilig Abend serviert. Otto Weihe senior und Otto Weihe junior haben die Mohnpielen auch immer gerne am 1. Feiertag morgens, leicht gefroren von der Nacht auf dem Balkon gegessen.