

Makówki (Mohnpielen)

Nachspeise (für ca. 10 Portionen)

Zutaten

- 1 l Milch
- 450 g Mohn
- 200 g Butterzopf
- 120 g Zucker
- 100 g Mandelblätter/Mandelstifte
- Kokosraspeln und Mandelblätter/
Mandelstifte zum Dekorieren
- Rosinen und Rum nach Geschmack



Zubereitung

30 Minuten (zzgl. ca. 12 Stunden Ruhezeit)

1. Mohn mit Milch aufkochen: Milch mit Mohn und Zucker langsam aufkochen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Währenddessen Butterzopf in Stücke schneiden.
2. Zutaten mischen: Mohnmischung in eine Schüssel leeren, Butterzopf, Mandelblätter/Mandelstifte, nach Geschmack Rosinen und Rum unterheben.
3. Makówki über Nacht ziehen lassen: Auskühlen und die Mohnspeise über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Vor dem Anrichten mit Kokosraspeln und Mandelblätter/Mandelstifte dekorieren.

