

## Mohn-Pielen

### Für zwei Personen

1 Brioche oder Weißbrot	30 g Rosinen in Rum	70 g geriebenen Mohn
25 g gemahlene Mandeln	30 g Zucker	1 Zitrone
1 Prise Zimtpulver	1 Prise Salz	1 EL Rum
250 ml Milch	Bittermandelöl	

Das Weißbrot aufschneiden und entrinden. Die Milch mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Zwei Esslöffel Zuckermilch abheben und beiseite stellen. Die Mandeln, Zimt, Salz, etwas Zitronenabrieb, den Mohn, die Rosinen mit dem Rum und einen Schuss Bittermandelöl zu der heißen Milch geben. Das Brot in eine Auflaufform geben und die abgehobene Zuckermilch darauf träufeln. Eine Schicht Mohnmasse auf das Brot geben, dann wieder Brot und Mohn, bis die Zutaten verbraucht sind. Die Mohnpielen auf dem Teller verteilen und servieren.

Anna-Lisa Mehler am 22. November 2012