

Saftige Mohnpielen mit Butter-Brioche

Der Brandenburger Dessert-Klassiker neu interpretiert: Statt altbackener Brötchen verwenden wir Butter-Brioche und statt Rosinen gibt's getrocknete Aprikosen. Großer Pluspunkt: Dieser saftige, herz hafte Nachtisch ist im Handumdrehen zubereitet.

Zutaten (für 4 Personen)

100 g gemahlener Mohn (Dampfmohn)
400 ml Milch
200 g Brioche (Butterweißbrot)
30 g Zucker
30 g gehackte Mandelkerne
40 g getrocknete Soft-Aprikosen
50 cl Rum (bei Bedarf)
80 g Birnen aus der Dose
Abrieb von ½ Zitrone

Zubereitung

Brioche würfeln, ca. 1x1 cm

Birnen und Aprikosen in sehr kleine Würfel schneiden (Aprikosen bei Bedarf für 15 min in 50 cl Rum einlegen)

Schale von ½ Zitrone abreiben

In Topf Mandeln bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, auf Teller abkühlen lassen.

In selbem Topf 400 ml Milch mit Zucker aufkochen

Heiße Milch zum Mohn geben

Brioche, Mandeln, Birnen, Aprikosen und Zitronenabrieb dazugeben, gut verrühren.

In Förmchen füllen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen (Mohn soll langsam ausquellen)

Anschließend mind. 4 Stunden kalt stellen

Nach Belieben mit Schlagsahne, Fruchtpüree, Vanillesauce oder Eierlikör servieren.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!