

«Schlesische Mohnklösse» – ina spisa dultscha da tradiziun

Questa spezialitad tudestga deriva da la Silesia ch'era pli baud ina regiun da la Germania e ch'appartegn uss a la Pologna. Ils gnocs da papaver èn in dessert per il temp tranter Nadal e Bumaun.

Lomiar las ivettas en aua chauda per in ura.

Coier si plaunet il papaver mieut en il latg, laschar coier per almain ½ ura e tegnair truschà.

Adina puspè dar tiers pitschnas purziuns dals mandels, da las ivettas, dal zutger e dals aromas.

La massa sa scufla e forsa dovri anc in zic latg.

Suenter 45 minutas è la massa cotga, ella stuess esser liquida.

Dentant tagliar ils paunins en talgias da ver 1 cm grossezza.

Semtgar ina gronda stgadella da vaider.

Cuvrir il funs cun las talgias da paun.

Dar sisur massa da papaver. Cuvrir bain il paun ed er smatgar la massa da papaver cun il tschadun.

Cuntinuar rasada per rasada fin la davosa cun massa da papaver.

Cuvrir la stgadella cun in viertgel u folia e metter a frestg per in di.

Per servir dauzar or tocs cun in tschadun grond per che la massa vesi or sco gnocs sin il taglier.

Quai dessert lascha tegnair plir dirs, el daventa da di tier di pli gustus. El è er adattà sco marena.



Ingredientzas

Per 12 purziuns:

- 250 g papaver mieut
- 2 l latg (ev. in zic dapli)
- 10 g zutger da vaniglia
- 100 g zucher
- 200 g talgias da mandels
- 200 g ivettas
- 2 buttigliettas aroma da rum
- 2 buttigliettas aroma da mandels amars
- 1 buttiglietta aroma da vaniglia
- 4 paunins alvs veders