

Maria Ludolfs

### **37. Mohnstriezeln.**

In einem Reibenapf reibt man 80 Gramm weißen Mohn, den man zuvor mit kochendem Wasser überbrühte. Man verrührt ihn hierauf mit 1 Tassenkopf heißer Milch über dem Feuer, schneidet 2 Semmeln würfelig, weicht sie ein und vermengt sie mit 30 Gramm Zucker mit dem Mohn. Hat man dies in einer Schüssel ausgethan, so wird es oben mit Zucker und Zimmet bestreut, angerichtet.

*(62 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap561.html>*