

The Art of Extrusion



Schlesische Mohnkleeßl

ECT-KEMA wünscht
genussvolle Weihnachten und
ein frohes Neues Jahr 2023



Newsletter der ECT-KEMA GmbH • Ausgabe Dezember 2022

Liebe Kunden, Partner und Freunde der ECT-KEMA,

Schlesien ist nicht nur bekannt für seine Präzisionsextruder, mit denen auch die weltberühmte Bunzlauer Keramik geformt wird, sondern für viele weihnachtliche Traditionen und natürlich den guten Geschmack. Wir Schlesier sind echte Genießer. Daran möchten wir Sie heute teilhaben lassen und schicken Ihnen zur Weihnachtszeit das Rezept einer typisch schlesischen Spezialität - **die Schlesischen Mohnkleeßl**. Dieses Gericht darf zu Weihnachten oder Neujahr auf keinen Fall fehlen, denn **es verspricht Glück, Gesundheit und Wohlstand**.

Probieren Sie es aus. Wir freuen uns über Ihr Feedback.

Das Rezept für Schlesische Mohnkleeßl

1 großes Weißbrot vom Vortag
500 g Rosinen
150 g Mandelsplitter oder Mandelblättchen
300 g gemahlene Mohn
1 1/2 l Milch
2 Päckchen Vanillezucker
Zucker nach Geschmack
1 große Schüssel

Schneiden Sie das Weißbrot in ca. 1 cm dicke Scheiben.

Legen Sie in die Schüssel eine erste Schicht Weißbrotscheiben. Verteilen Sie darauf eine Schicht Mohn, sodass das Weißbrot damit vollständig bedeckt ist. Verteilen Sie Mandeln und Rosinen darauf. Nun kommen die nächsten Schichten Weißbrot, Mohn, Mandeln und Rosinen, bis alles aufgebraucht ist. Die letzte obere Schicht sollte Mohn sein. Nun bringen Sie die Milch in einem Topf zum kochen, geben den Vanillezucker dazu und weißen Zucker nach Geschmack. Die Milch sollte schön süß sein. Gießen Sie die heiße Milch ganz langsam und gleichmäßig in die Schüssel über die Weißbrot-Mohn-Schichten, damit sich alles schön vollsaugt. Decken Sie die Schüssel mit einer Frischhaltefolie ab und stellen Sie alles in den Kühlschrank.

Nun heißt es warten - eine Nacht, wie das eben so ist zu Weihnachten. Pünktlich als Weihnachtstisch servieren Sie dann die Mohnkleeßl, gerne mit einem Schuss Eierlikör und frischen Orangenscheiben und ein paar Nüssen.

Wir wünschen gutes Gelingen und vor allem guten Appetit.



Das Jahr neigt sich dem Ende, keine Blume die mehr blüht.
Über Wald und über Heide, ein weißer Schleier zieht.
Weihnachten in Niederschlesien, Weihnachten bei uns Daheim.
Weihnachten in der Heimat, was kann schöner sein?
Die Erde ist gefroren, die Teiche abgefischt
Im Ofen knisterts leise, viel Holz ward aufgeschicht.
Knecht Ruprecht klopft ans Fenster und Kinderaugen schau.
Die Mutter in der Küche und Vater fällt den Baum.
Die Mohnklöße und Bratwurst, das Rot- und Sauerkraut,
der Duft von Gänsebraten und Karpfen liegt im Raum.
Und alle Häuser strahlen, im hellen Lichterschein.
Der Stern von Herrnhut kündet, der Heiland zieht nun ein.

Frohe Weihnachten und ein gutes Jahr 2023

Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest, besinnliche Tage mit Ihren Familien, Glück und Gesundheit für das kommende Jahr.



Herzlichst

Ihr
Torsten Seidel
und das ECT-KEMA-Team

Skype Kennwort: TEAM ECT-Kema

Telefon: +49 (0)3581 87877770

E-Mail: info@ect-kema.de

www.ect-kema.de

ECT-KEMA GmbH • Holtendorfer Straße 31 • D-02829 Schöpstal

Phone: +49 (0)3581-878 777-0

Fax: +49 (0)3581-878 777-77

E-Mail: info@ect-kema.de

Web: www.ect-kema.de

[Klicken Sie hier, um sich vom Newsletter abzumelden.](#)