

Silesian Poppy Seed Pie

Schlesische Mohnbarbe

Markus Gutschke

1 *cup* *milk*
 $\frac{1}{4}$ *cup* *sugar*
 $\frac{3}{4}$ *lb* *flour*
1 *cup* *butter*
 dry yeast

◇
1 *lb* *poppy seeds*
1 — $1\frac{1}{2}$ *cup* *honey*
1 *cup* *milk*
 $\frac{1}{4}$ *cup* *raisins*
 $\frac{1}{4}$ *cup* *sliced almonds*

1 *Tasse* *Milch*
50g *Zucker*
300g *Mehl*
50g *butter*
 Hefe
◇
500g *Mohn*
100 — 150ml *Honig*
100ml *Milch*
3 *Tl* *Rosinen*
3 *Tl* *Mandelblättchen*

Preheat oven to 350°F.

Heat the milk until it is about 90°F. Add the sugar and dry yeast and let it sit in a warm location for about 20min.

Add the flour and butter. Mix the dough. If it is too sticky, add more flour. If it is too dry, add some milk. Let the dough rise for another 20min.

Grind the poppy seeds in a coffee grinder. In a large pot, mix the seeds, the honey, and the milk and bring to a boil. Simmer for about 15min until the seeds are soft. You might have to add some more milk while boiling. Take off the stove and add the raisins and almonds.

Roll out the dough and spread the filling on top of it. Leave about 2" on each side of the dough uncovered. Carefully, starting from one side roll the dough so that the filling is in the middle.

Bake for one hour or until pie turns light brown.

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Milch auf ungefähr 30° erwärmen. Den Zucker und die Hefe unterrühren und etwa 20min an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Mehl und die Butter mit der Hefe zu einem Teig verkneten. Falls der Teig zu feucht ist, mehr Mehl dazugeben. Falls er zu trocken ist, etwas Milch hinzufügen. Den Teig weitere 20min gehen lassen.

Den Mohn in einer Kaffemühle mahlen. In einem großen Topf den Mohn mit dem Honig und der Milch zum kochen bringen und bei niedriger Hitze etwa 15min weiterkochen bis die Mohnkörner weich geworden sind. Gegebenenfalls während des Kochens weitere Milch hinzufügen. Vom Herd nehmen und die Rosinen und Mandeln unterrühren.

Den Teig ausrollen und mit der Füllung bestreichen. An jeder Seite ungefähr 5cm Rand unbestrichen lassen. Den Teig vorsichtig von einer Seite her aufrollen, so daß die Füllung im Inneren der Barbe bleibt.

Ungefähr eine Stunde backen bis der Teig leicht braun wird.